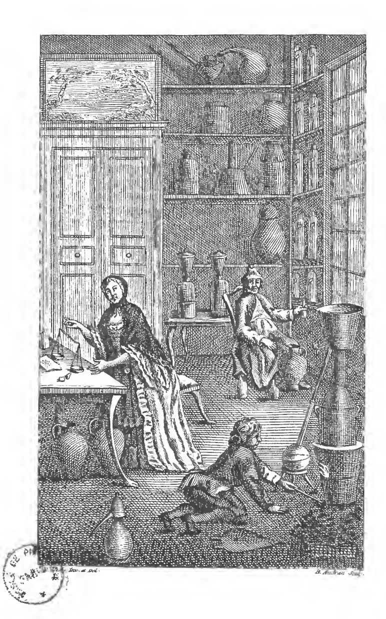


Inv. et Del. *B. Audran Sculp.*

CHIMIE DU GOUT ET DE L'ODORAT,

OU

PRINCIPES

Pour composer facilement, & à peu de frais, les Liqueurs à boire, & les Eaux de senteurs.

Avec Figures.

Ne quid Nimis. *Terence.*

(par le P. Polycarpe Poncelet)

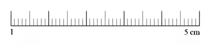


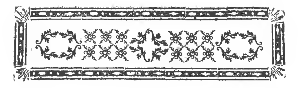
A PARIS,

DE L'IMPRIMERIE DE P. G. LE MERCIER, rue Saint Jacques, au Livre d'Or.

M. D. CC. LV.

AVEC APPROBATION, ET PRIVILEGE DU ROI.





DISSERTATION préliminaire ſur la ſalubrité des Liqueurs, & l'harmonie des ſaveurs.

LES Liqueurs ſpiritueuſes priſes intérieurement, & ſans autre deſſein que de flatter le goût, peuvent-elles contribuer à la ſanté? Doit-on les proſcrire comme dangereuſes, ou bien ſont-elles d'une nature indifférente? L'uſage en eſt devenu ſi commun, que la ſolution de cette eſpéce de problême doit paſſer pour intéreſſante.

Il y a cent cinquante ans que l'on ne connoiſſoit pour toute liqueur que quelques ratafiats domeſtiques; encore l'uſage n'en étoit-il ni habituel, ni général. Aujourd'hui, graces à la ſenſualité, on a porté le raffinement auſſi loin qu'il pouvoit aller : on a des liqueurs ſpiritueuſes de toute eſpéce, de toute couleur, de tout pays, & il eſt peu de perſonnes, même des plus ſobres, qui au moins par complaiſance, ne s'émancipent juſqu'à en goûter quelquefois : encore un coup qu'en faut-il penſer, eſt-ce un bien, eſt-ce un mal ?

Pluſieurs Médecins célébres ſe ſont vivement récriés contre l'uſage immodéré des Liqueurs fortes : à les entendre, c'eſt le droit chemin d'une caducité incurable & prématurée ;

c'eſt un poiſon froid, ajoûtent-ils, inventé par l'intempérance, proſcrit par la raiſon, & d'autant plus à craindre, qu'il eſt plus agréable; il dérange toute la conſtitution organique; il détruit l'équilibre entre les ſolides & les fluides; il appauvrit le ſang; il recuit les flegmes; il deſſéche l'humide radical; il émouſſe les pointes de la tunique villeuſe; il contracte l'eſtomac; il intercepte le cours des eſprits animaux; par ſa ſubtilité, il pénétre juſqu'au rézeau vaſculaire; il n'épargne ni muſcle, ni nerf, ni lymphe, ni ſang, qu'il allume au point de faire périr par une déflagration ſurprenante & momentanée, ceux qui oſent porter l'excès juſqu'à ſon dernier période.

Les Maîtres de l'art peuvent

n'avoir pas tort de déclamer ainſi contre l'uſage des liqueurs, craignons leurs menaces, & reſpectons leurs avis. Je remarque ſeulement que leur cenſure ne peut avoir lieu que dans le cas d'un abus formel; dans le cas contraire, je maintiens que les liqueurs préparées ſelon l'art, & priſes avec diſcrétion, font merveille, généralement parlant; l'expérience parle pour moi, & la théorie ne m'eſt point contraire.

Une petite doſe de liqueur après un bon repas, dégage la lymphe des mamelons nerveux, excite le mucus, le charie en plus grande quantité dans l'eſtomac, la fermentation ou la trituration, l'un & l'autre ſi l'on veut, car je ne prétens me déclarer ici ni pour ni contre aucun ſyſtême, ſe fait alors avec

plus de force & de chaleur ; les eſprits imprégnés de ſels volatils & piquans, tempérés par l'action des ſouffres balſamiques qui leur ſervent de véhicule, ne conſervent de leurs pointes que ce qu'il en faut préciſément pour cauſer une ſalutaire irritation ſur la tunique villeuſe de l'eſtomac, ſiége de l'appétit, aſſez ſemblable à cette ſenſation gracieuſe, qu'excitent les mêmes liqueurs ſur les papilles nerveuſes de la langue, ſiége du goût. J'ajoute que ce mélange de ſels, d'huiles, d'eſprits par différentes vertus, produit des effets ſalutaires différens; tantôt il conforte les nerfs relâchés de l'eſtomac, tantôt il facilite à ce viſcere ſes fonctions interrompues par des cauſes étrangéres ; quelquefois il dégorge le

pylore, ſouvent il dégage les premieres voyes, preſque toujours il rétablit le mouvement périſtaltique des inteſtins troublé par des alimens trop crus ou trop âcres.

S'il eſt vrai, comme quelqu'un l'a dit, qu'une ſenſation agréable eſt preſque toujours l'indication certaine de la bonté de l'aliment qui l'excite, peut-on refuſer cette qualité à nos liqueurs priſes modérément? Il ſemble que toutes les parties du corps ſe réuniſſent pour conſtater leur ſalubrité. Le nerf de la 9ᵉ. paire, qui par ſes ramifications forme les mammelons nerveux, ſiége du goût, tranſmet la ſenſation agréable au cerveau, c'eſt-là qu'elle ſe mêle aux eſprits animaux, qui fluants le long des nerfs, la font enfin reſſentir au cœur par une im-

pulſion auſſi ſurprenante, je dirois preſque auſſi miraculeuſe, qu'elle eſt vive & variée : ce ſaiſiſſement délicieux qui ſe fait alors ſentir à l'ame du plus ſtupide de tous les hommes, comme du plus profond Phyſiologiſte, auroit-il pour principe un poiſon? Ne le penſons pas : croyons plûtôt que la douce réaction des ſolides ſur les fluides annonce évidemment un antidote merveilleux contre la triſteſſe, l'humeur noire, la mélancolie : jamais je n'ai bû de liqueur ſans reſſentir un mouvement joyeux ; jamais je n'en ai vu boire ſans remarquer ſur les viſages une ſérénité qui décéloit une joye interne, compagne aimable de la ſanté.

Pour décrier l'uſage des liqueurs, on cite mille faits, on indique mille

& mille inconvéniens, dont elles sont la source empestée ; entre autres on prétend qu'elles sont un obstacle à la digestion, par la propriété qu'on leur attribue de conserver les corps dans l'adhésion intime de leurs parties ; on employe pour le prouver des autorités respectables ; on cite les Transactions Philosophiques, où sont rapportées fidélement les expériences faites par un habile homme, & dont le résultat prouve constamment que toutes liqueurs spiritueuses nuisent à la digestion. Le détail de ces expériences m'est tout-à-fait inconnu : pour en juger sainement, il faudroit les rapporter dans toutes leurs circonstances, & les répéter, faute de quoi on n'en peut rien conclure ; comme je ne suis pas à même de

les vérifier, qu'il me ſoit permis d'employer les moyens uſités en pareil cas; oppoſons expériences à expériences: voici celles que j'ai faites pour me convaincre de l'action des Liqueurs ſur les Alimens.

Ayant choiſi pluſieurs bocaux de cryſtal propres à mon deſſein, pour me mettre en état de comparer exactement, je doublai toutes les préparations.

Je mis pour premiere préparation dans deux bocaux ſéparés, deux morceaux de viande cuite; & dans leur entier, ſur leſquels je verſai de l'eſprit de vin ſuffiſamment pour les couvrir.

Pour ſeconde préparation, je mis dans deux autres bocaux égale quantité de viande, avec cette différence, qu'ici elle étoit mâ-

chée, même dose d'esprit de vin.

Pour troisiéme préparation, je versai au lieu d'esprit de vin, de l'eau commune sur la viande mâchée, mise dans deux bocaux différens.

Pour quatriéme préparation, ayant mâché de la viande, je la mis avec tout son suc, & la salive dans deux bocaux, je versai dans chacun, en proportion égale, deux parties d'eau commune, une partie d'esprit de vin, & un cinquiéme d'esprit de vitriol, j'employai ce dernier pour compenser l'acide du mucus, de la bile, & des autres sucs gastriques, en fermentation dans l'estomac.

Ces préparations faites, je plaçai la moitié des bocaux dans un air libre, je plaçai l'autre moitié sur un bain de vapeur, & je les laissai

en digeftion pendant huit jours ; après ce temps, j'examinai chaque bocal dans l'ordre des préparations: en voici le réfultat.

L'efprit de vin pur avoit agi très-foiblement fur la viande des bocaux de la premiere préparation, il ne fit que diffoudre les parties favonneufes, les fibres refterent intactes, la diffolution des parties adipeufes dans le bocal placé au bain de vapeur, étoit plus fenfible que dans celui qui étoit demeuré dans l'air libre.

Même réfultat dans les bocaux de la deuxiéme préparation, je remarquai feulement que la maftication avoit donné plus de prife à l'efprit de vin ; ce double réfultat femble prouver pour ceux qui foutiennent que les liqueurs fortes trou-

blent l'effet de la digeſtion; mais il eſt bon de remarquer que dans ces deux préparations l'eſprit de vin eſt employé ſans mêlange.

Dans les bocaux de la troiſiéme préparation, je remarquai la viande très-altérée dans le bocal expoſé dans un air libre, elle l'étoit complettement dans le vaſe placé au bain de vapeur, mais en débouchant l'un & l'autre vaiſſeau, la diſſolution exhaloit une odeur putride & cadavéreuſe.

La diſſolution étoit beaucoup plus louable dans les vaiſſeaux de la quatriéme préparation, la viande du bocal placé au bain de vapeur, étoit changée en une eſpéce de chyle griſâtre, & d'une odeur fort ſupportable.

On voit par la comparaiſon de

ces résultats, 1°. Que l'esprit de vin pur n'a de vertu que pour dissoudre les substances résineuses ou adipeuses. 2°. Que la mastication & la chaleur sont absolument requises, pour tenter nos expériences avec succès, parce que sans elles la digestion reste imparfaite. 3°. Que l'eau est un puissant dissolvant. 4°. Que l'esprit de vin, joint à d'autres agens, devient lui-même un dissolvant très-actif, d'où l'on peut conclure en général, que si les liqueurs ne facilitent pas la digestion d'une maniere sensible, au moins ne lui sont-elles contraires en aucune sorte. Ce qui fortifie ma conjecture, c'est que l'expérience m'a encore appris que le vin pris avec sobriété, pouvoit passer pour le premier & le plus salutaire de tous

les diſſolvans ; les liqueurs auront la même qualité, ſi on les monte ſur le même ton, c'eſt-à-dire, ſi elles n'abondent pas plus que de raiſon, en eſprits, en huiles, en ſels. Je ne ſçaurois donc approuver les Liqueurs qui ont le plus de vogue aujourd'hui ; elles portent des noms flatteurs ; elles coutent bien cher, peut-être viennent-elles des pays lointains : c'eſt ſouvent un mérite déciſif, un autre mérite encore, & qu'on ne leur diſpute point, c'eſt qu'elles ſont gracieuſes, mais elles péchent dans le principe ; elles ne ſont point ſaines. Pour peu qu'on ſoit initié dans les myſteres du goût, il eſt aiſé de s'appercevoir qu'elles ſont toutes compoſées à l'eſprit de vin, diſtillé ſéparément des ſouffres aromatiques, conſéquemment

quemment il eſt impoſſible que ces ſubſtances ſe pénétrent réciproquement : or c'eſt de cette union intime que réſulte la ſalubrité des Liqueurs. L'eſprit de vin, ſur-tout celui qui eſt alkooliſé, paroît à la vérité diſſoudre les huiles, mais l'expérience prouve qu'il ne produit cet effet qu'imparfaitement. Pour pallier ce défaut, on a ſoin de charger les doſes de ſucre : qu'arrive-t-il ? les Liqueurs devenues pâteuſes, bien loin d'ouvrir un paſſage à la lymphe, par une douce irritation des mammelons nerveux, forment au contraire un obſtacle à leur ébranlement ; elles les collent, pour ainſi dire, enſemble, en bouchant les pores qui les ſéparent : de-là vient que les Liqueurs compoſées

de la ſorte, n'étant dépouillées qu'en partie du cauſtique de l'eſprit de vin, excitent pour l'ordinaire la ſoif; elles affectent l'œſophage, elles enflamment les amygdales & recuiſent les ſucs gaſtriques. Ces inconvéniens ne ſont point à craindre en employant la méthode que nous propoſerons dans la ſuite : on verra par la ſeule expoſition de cette méthode, qu'il eſt poſſible de combiner les liqueurs à l'infini, & de leur ôter par conſéquent ce qu'elles peuvent avoir de pernicieux.

Pour l'agrément des Liqueurs, il dépend du mêlange des ſaveurs, dans une proportion harmonique. Les ſaveurs conſiſtent dans les vibrations plus ou moins

fortes des ſels qui agiſſent ſur le ſens du goût, comme les ſons conſiſtent dans les vibrations plus ou moins fortes de l'air qui agit ſur le ſens de l'ouie : il peut donc y avoir une Muſique pour la langue & pour le palais, comme il y en a une pour les oreilles ; il eſt très-vraiſemblable que les ſaveurs pour exciter différentes ſenſations dans l'ame, ont comme les corps ſonores, leurs tons générateurs, dominans, majeurs, mineurs, graves, aigues, leurs coma même, & tout ce qui en dépend, par conſéquent leurs conſonances & leurs diſſonances. Sept tons pleins font la baſe fondamentale de la Muſique ſonore ; pareil nombre de ſaveurs primitives font la baſe de la Muſique ſavoureuſe, & leur combinaiſon harmonique

ſe fait en raiſon toute ſemblable.

A. B. C. D. E. F. G.

1. Acide. 2. Fade. 3. Doux. 4. Amere. 5. Aigredoux. 6. Auſtere. 7. Piquant.

Dans la Muſique ſonore les tierces, les quintes & les octaves, forment les plus belles conſonances : mêmes effets préciſément dans la Muſique ſavoureuſe, mêlez l'Acide avec l'Aigre-doux, ce qui répond à A. E. ut... ſol. 1... 5... Le Citron par exemple avec le ſucre, vous aurez une conſonance ſimple, mais charmante, en quinte majeure : mêlez l'Acide avec le Doux, le ſuc de Bigarade par exemple avec du miel, vous aurez une ſaveur paſſablement agréable, analogue à A.... C.... ut.... mi... 1... 3.. Tierce majeure:

mêlez l'Aigre-doux avec le Piquant, la conſonance ſera moins agréable, auſſi n'eſt-elle qu'en tierce mineure: pour la rendre plus agréable, hauſſez ou baiſſez d'un demi ton, l'une ou l'autre ſaveur, ce qui revient au dièſe & au B mol, & vous trouverez un grand changement : voulez-vous compoſer un air ſavoureux en grand dièſe ? Prenez pour Dominante l'Acide, le Piquant, l'Auſtere ou l'Amere ; au contraire ſi vous choiſiſſez pour Dominantes le Fade, le Doux, l'Aigre-doux, avec une petite pointe du Piquant, pour donner de l'ame à votre compoſition, vous aurez un air ſavoureux en grand B mol.

Les Diſſonances ne ſont pas moins analogues dans l'une & l'au-

tre Musique ; dans l'Acoustique frappez la quarte, vous produirez une cacophonie désagréable : dans la Musique savoureuse mêlez l'Acide avec l'Amere ; du Vinaigre par exemple avec de l'Absynthe, le composé sera détestable ; en un mot je regarde une Liqueur bien entendue, comme une sorte d'Air musical, un Compositeur de Ragouts, de Confitures, de Ratafiats de Liqueur, est un Simphoniste dans son genre, & il doit connoître à fond la nature & les principes de l'harmonie, s'il veut exceller dans son art, dont l'objet est de produire dans l'ame des sensations agréables.

Que n'a-t-on pas imaginé de nos jours en tout genre d'arts & de connoissances ? Parmi les productions singulieres d'une imagination badine, le fameux clavecin de

couleurs mérite une place diſtinguée ; le ſuccès n'en étoit point impoſſible ſans doute, puiſqu'il y a ſept couleurs primitives, qui, comme les ſons & les ſaveurs, peuvent ſe combiner à l'infini dans une progreſſion harmonique, & conſéquemment faire la baſe d'une Muſique oculaire. On a travaillé ſur ces principes, & le projet n'a réuſſi qu'imparfaitement, parce qu'on avoit mal choiſi les moyens qui devoient produire dans l'ame des ſenſations qu'un art célébre & la ſimple nature nous préſentent ſouvent dans la derniere perfection : on a cru qu'avec le ſecours de la Méchanique on parviendroit à nuancer dans un accord parfait les différens tons des couleurs, & cela avec autant de juſteſſe & de célérité, qu'on varie les ſons dans un Orgue. Si

l'on avoit fait attention à la nature même des couleurs, on auroit laiſſé à la Peinture le privilége excluſif de jouer aux yeux des airs enchanteurs : un tableau bien d'accord & bien fini, produit dans l'ame d'une maniere excellente, les mêmes ſenſations qu'un air de Muſique exécuté par un habile Maître.

Le clavecin des couleurs étoit donc tout trouvé, ce n'eſt que par un défaut d'attention qu'on a eſſayé de le préſenter ſous une forme nouvelle, & la Méchanique que l'on vouloit employer à cet effet, ne pouvoit ſervir tout au plus qu'à animer un Peintre Automate qui eût colorié de jolis Tableaux, comme on a vû un Fluteur Automate jouer de jolis airs.

De toutes ces obſervations, je conclus qu'il eſt poſſible de faire un

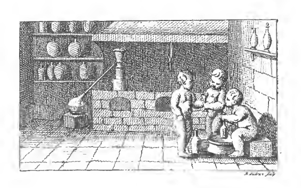
inſtrument harmonieux des ſaveurs, avec beaucoup plus de facilité qu'un clavecin des couleurs; ce ſera ſi l'on veut comme un genre nouveau d'Orgue , ſur lequel on pourra jouer toutes ſortes d'Airs ſavoureux, pourvû que le nouvel Organiſte poſſéde avec intelligence ſon clavier. Pour les perſonnes qui ne voudront pas s'aſſujettir à cette étude, pour de bonnes raiſons ſans doute, on pourra leur conſtruire des eſpéces de turlutaines, ſemblables aux ſerinettes, au moyen de quoi elles joueront ſans peine en dièſe, B quart, B mol, & dans une conſonance parfaite, 10, 20, 30 airs, plus ou moins, ſelon que le cylindre ſera plus ou moins chargé.

J'ai dit de mon mieux tout ce que je ſçavois ſur la ſalubrité des Liqueurs, & ſur l'harmonie des Sa-

veurs; je puis n'avoir pas toujours rencontré juſte : dans le monde rien de parfait, vérité bien conſolante pour les Artiſtes en défaut. Si cependant il ne s'agiſſoit que de l'agrément des Liqueurs, j'oſerois preſque me flatter de l'évidence de mes démonſtrations; je ne demanderois pour en faire ſentir la force, qu'un palais bien conſtitué & une langue médiocrement ſenſuelle; mais s'il s'agit de la ſalubrité des Liqueurs, l'affaire devient un peu plus embarraſſante. Pour ne pas trop donner aux conjectures, je crois qu'en tout, & ſur-tout en matiere d'aliment, il faut uſer d'une ſage précaution. Un Ancien l'a dit avant moi : Rien de trop : *Ne quid nimis.*

Terence.





CHYMIE DU GOUT ET DE L'ODORAT.

PREMIÉRE PARTIE.

PRINCIPES GÉNÉRAUX.

'ART que nous enfeignons, tient plus de l'amufement que du travaïl ; il demande cependant des foins, de l'application, du difcernement. Sans être pénible, ni difpendieux, il nous ap-

prend à être œconomes & attentifs ; mais aussi dédommage-t-il amplement de quelques peines légéres. Eſt-il un plaiſir plus piquant que celui d'être créateur ? A l'aide de nos principes, avec quelques drogues qui ſe trouvent communément ſous la main, de l'eau de vie, & du ſucre, on va produire des mélanges nouveaux, & juſqu'alors inconnus.

Toutes ſortes de perſonnes ſans diſtinction de ſexe & de qualité, peuvent figurer dans nos laboratoires, ſans compromettre ni leurs dignités, ni leurs charmes, ſans même être tenue à une dépenſe conſidérable, ni de temps, ni d'argent, & toujours avec la douce ſatisfaction de voir réſulter des opérations de notre amuſante Chymie un double avantage, celui d'avoir compoſé ſoi-même une Liqueur ſaine & gracieuſe, & celui de l'avoir compoſé à frais modique. J'oſe promettre qu'en ſuivant nos principes avec exactitude,

on aura dans une qualité supérieure, & à très-bon compte ce que l'on nous fait souvent payer un prix exorbitant.

Nous diviserons cette premiere Partie par l'ordre des opérations, elles sont au nombre de quatre, l'Infusion, la Distillation, la Composition, & la Filtration.

PREMIERE OPÉRATION.

De l'Infusion.

LE nom seul désigne assez la nature de cette premiére opération. On choisit une substance quelconque, mais toujours Aromatique; on la met infuser dans une Liqueur analogue à sa qualité, & on l'y laisse séjourner pendant quelque temps, la Liqueur dont il s'agit ici, est toujours de l'eau de vie; il faut la choisir excellente, cependant pas trop vieille, parce que la vieille eau de vie abonde moins en esprit; Infusion.

Infusion. pas trop nouvelle non plus, parce qu'elle est sujette à sentir l'empyrême*; qu'elle soit donc entre deux âges, & sur-tout qu'elle ne sente aucun mauvais goût; par cette raison, les eaux de vie de grain, de bierre, de cidre, de sucre, de mare, sont très-mauvaises, & il ne faut pas compter pouvoir en tirer parti.

Comme le but général de la Distillation est de séparer & de mêler intimement ce qu'il y a de plus Aromatique & de plus spiritueux dans certains sujets, choisis pour la plûpart dans le regne végétable, il faut bien connoître la nature de ceux que l'on destine à l'infusion, afin de ne pas faire un assemblage discordant: il y a des sujets qui s'accordent très-bien ensemble, comme le Geniévre, l'Angélique, l'Absynthe: il y en a d'autres qu'il est impossible de marier, comme la Canelle & le Caffé.

* Terme de Chymie qui désigne un goût de feu, ou de suye âcre & désagréable. Nous en parlerons ailleurs.

Il faut diftinguer auffi cinq principes tant fimples que fubalternes dans tous les corps en général : la terre, le phlegme, le fel, l'efprit & l'huile. C'eft pour féparer les deux derniers des deux premiers, qui font abfolument inutiles, que l'on employe la diftillation, qui n'eft à proprement parler que l'analyfe ou la féparation de ces principes. L'infufion la commence, elle doit fe faire dans un lieu plûtôt chaud que tempéré, dans des vaiffeaux de grais, de verre ou de terre verniffée, & jamais dans aucun vaiffeau de métal. Pendant cette infufion les particules fpiritueufes de l'eau de vie mife en mouvement par la chaleur tempérée, femblables à des petits coins ou des vis, s'infinuent dans les pores de la fubftance en infufion ; elles rencontrent dans ces pores les particules aromatiques & huileufes ; elles les détachent, & comme elles font d'une pefanteur fpécifique différente des particules terreftres & phlegmati- Infufion.

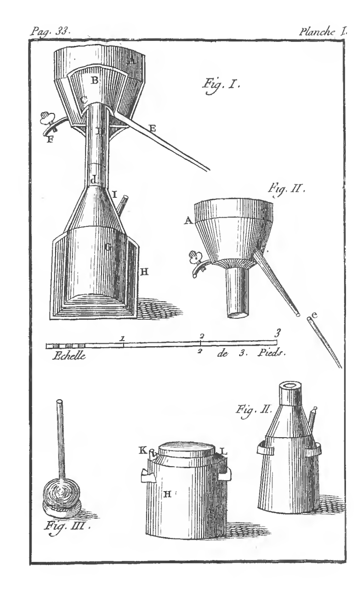
Infusion. ques, elles sont forcées de s'en séparer, & de se mêler aux particules spiritueuses de l'eau de vie, avec lesquelles elles ont plus d'analogie ; c'est alors que l'eau de vie bien imprégnée de particules aromatiques est propre à être distillée. On ne risque rien de faire infuser longtemps. Quinze jours sont le terme convenable ; cependant si l'on étoit bien pressé, en augmentant un peu les doses, trois ou quatre jours peuvent suffire.

DEUXIÉME OPÉRATION.

De la Distillation.

Distillation. NOUS avons déja dit que la distillation étoit employée pour séparer les particules spiritueuses & aromatiques, d'avec les principes plus grossiers.

Cette séparation se fait au moyen de certains vaisseaux & d'un feu sagement gradué


Fig. I.
A
B
C
D
E
F
d
I
G
H
Fig. II.
A
e
1
2
3
Echelle
2 de 3. Pieds.
Fig. II.
K
L
H
Fig. III.

gradué, qu'il faut connoître : commençons par les vaiſſeaux. Diſtillation.

Le principal eſt appellé Alembic composé de pluſieurs piéces, & que nous préſentons dans la planche Iᵉ. de deux façons. On voit dans la premiere figure l'Alembic monté & coupé perpendiculairement par le milieu pour faciliter l'inſpection du dedans ; dans la ſeconde figure, on voit l'Alembic démonté, & dans tout ſon entier, c'eſt-à-dire de face.

A. repréſente le Réfrigérant ; B. la tête de More, C. petit canal de la tête de More, où vont ſe raſſembler les gouttes ; D. cou de l'Alembic. d. Gorge de la Cucurbite, dans laquelle s'emboëte le col de l'Alembic : cette gorge eſt double, une extérieure & une intérieure ; je l'ai imaginé ainſi pour l'empêcher de baver, c'eſt-à-dire, qu'une partie des vapeurs ſe réſolvant en gouttes avant que de parvenir à la tête de More, il arrive qu'elles coulent le long Fig. I. pl. I.

Distillation. du cou D. & s'échappent à l'endroit de l'emboëtement des deux piéces quelque bien lutées qu'elles puissent être ; cet inconvénient est très-préjudiciable à l'opération, par la perte qui se fait des esprits. La Gorge intérieure est percée de petits trous pour donner passage aux gouttes, qui par ce moyen retombent dans la Cucurbite. E. Bec de l'Alembic qui communique au petit canal de la tête de More C. pour plus grande commodité il se démonte en e. fig. IIe. F. Robinet. G. Cucurbite, H. vaisseau pour contenir l'Alembic dans le bain-marie. I. Canal pour la cohobation. * & pour mieux faire comprendre la destination de chacune de ces piéces, donnons ici le résultat physique de tout l'œuvre.

Après avoir versé votre infusion sans en rien ôter dans la Cucurbite G. Fig. I. pl. 1. vous y adaptez le chapiteau, c'est-à-dire, la partie supérieure de

* Nous expliquerons ce mot dans la suite.

l'Alembic composée du Réfrigérant, de la tête de More, &c. vous lutez exactement les jointures du cou D. & de la gorge d. l'Alembic ainsi disposé, vous le placez dans le Bain-marie H. l'eau du bain étant échauffée, échauffe la liqueur contenue dans la Cucurbite G. Ce qu'il y a de plus spiritueux, comme l'huile, l'esprit, les sels volatils, se résolvent en vapeurs, ces vapeurs chassées par l'action du feu, s'élévent tant qu'elles ont de force, elles montent par conséquent par le cou D. jusqu'à la calotte de la tête de More B. Celle-ci étant entourée d'eau froide dont vous aurez soin de remplir le Réfrigérant A. rassemble par sa fraîcheur les vapeurs en nuages, cette fraîcheur les fixe, les résout en goutes, trop pesantes en cet état pour se soutenir au haut de la tête de More, elles se précipitent le long des parois jusque dans le petit canal C. communiquant au bec E. de-là elles vont se décharger dans le Récipient, qui est une Distillation.

Diſtillation. bouteille à long cou, que l'on nomme en terme de l'Art : Matras, Fig. III.

Et comme il eſt impoſſible que l'eau du Réfrigérant ne s'échauffe à la longue; quand elle ſera au point de ne pouvoir plus y tenir le doigt ſans ſe bruler, on en changera en la vuidant par le robinet F. après quoi on remettra de nouvelle eau froide, ce que l'on réitérera autant de fois qu'il ſera néceſſaire. Comme cette opération ſe fait au moyen du feu, il faut en parler.

Quelle que ſoit la nature du feu, que l'on ignorera encore longtemps, il eſt certain qu'il a divers degrés, nous ne parlerons ici que de ceux qui nous ſont abſolument néceſſaires.

Le Feu ouvert, le Bain-marie & le Bain de vapeur.

Le Feu ouvert eſt celui qui frappe immédiatement le fond de la Cucurbite; c'eſt le degré de feu le plus vif dont nous parlerons, & que l'on n'employera que dans la diſtillation de l'huile eſſentielle des plantes.

Le Bain de vapeurs eſt le degré de feu le plus tempéré, on l'employe pour faire l'Eſprit de vin, ou pour rectifier toutes ſortes d'eſprits; il conſiſte en un grand vaiſſeau, que l'on remplit d'eau à moitié, & ſur lequel on place l'alembic, de façon qu'il n'eſt échauffé que par la vapeur de l'eau bouillante qui s'éléve du vaiſſeau immédiatement placé ſur le feu. Diſtillation.

Le Bain-marie eſt le plus en uſage pour la diſtillation, il eſt mitoyen entre le Bain de vapeur & le Feu ouvert; celui-ci ſeroit trop violent, on courroit riſque en l'employant de faire ſentir l'empyrême aux Liqueurs; au contraire le Bain de vapeur ſeroit trop foible, il n'auroit pas la force de faire monter les huiles juſqu'au haut du chapiteau. Il faut donc préférer le Bain-marie, qui conſiſte en un grand vaiſſeau H. Fig. I. Pl. I. capable de contenir la Cucurbite, on emplit ce vaiſſeau d'eau, & on lui donne le degré de chaleur convenable.

Diftillation. Fig. II. Pl. I.

Il faut que le vafe qui contient le Bain-marie ait un rebord rentrant L. qui s'uniffe le plus étroitement qu'il fera poffible tout au pourtour de la Cucurbite, afin d'intercepter les vapeurs qui s'en élévent fans ceffe, & qui pourroient échauffer l'eau du Réfrigérant; à force de bouillir, l'eau du Bain-marie eft fujette à s'évaporer, on ménagera donc un petit canal en K. pour renouveller l'eau du Bain-marie; on aura foin de faire chauffer cette eau nouvelle pour ne point retarder l'opération. Par la même raifon on la verfera froide, quand on s'appercevra que le feu pouffe avec trop de vivacité.

La régle générale de la diftillation c'eft de faire tomber goutte à goutte dans le Récipient les vapeurs qui fe réfolvent par la fraîcheur de la tête de More; pour moi je penfe dans l'effet que nous nous propofons, qu'il eft mieux de diftiller au petit, mais très-petit filet, c'eft-à-dire que l'eau qui tombe par le

bec de l'Alembic dans le Récipient, doit former un très-petit filet; car si vous poussiez le feu trop fort, vous éleveriez le flegme avec l'esprit & l'huile, ce qui rendroit vos Liqueurs détestables ; il arriveroit même qu'en poussant le feu violemment vous feriez sortir toutes vos drogues en substance dans le Récipient; cela peut arriver par négligence : dans ce cas il faut verser tout ce qui est contenu dans le Récipient par le canal H. & recommencer sur nouveaux frais ; c'est ce qu'on appelle *cohober*. Il arrive même en travaillant sur certaines drogues, que la cohobation est toujours nécessaire, sur-tout dans la distillation des drogues dont l'huile est fort pesante, comme dans la distillation de la canelle; alors il faut distiller au fort filet, en prenant garde cependant de ne pas aller jusqu'à faire monter le flegme, après quoi il faut cohober, à cette seconde fois on se contentera de distiller au petit filet. Distillation.

Comme le flegme, la terre & le sel

Distillation. fixe, font partie de ce que l'on met dans la Cucurbite, il ne faut pas s'attendre à tirer la même quantité de liqueur qu'on y aura mise, vous aurez bien opéré, si de quatre bouteilles d'eau de vie, ou d'une infusion quelconque, vous en pouvez retirer deux, qui ne sentent ni le feu, ni le flegme ; ce goût de feu est ce que nous avons nommé ailleurs l'empyrême, contre lequel on ne sçauroit être trop en garde ; le goût de flegme au contraire est un goût fade & désagréable.

Il est encore un troisiéme goût à éviter, c'est celui que communiquent les vaisseaux faits de certains métaux qui abondent en esprits vitrioliques, acides, styptiques, &c. Tel est le cuivre par exemple, presque tous les Alembics sont construits de ce métal, je ne sçais rien de plus mauvais, quelque bien étamés que soient ces vaisseaux, il s'en détache toujours une assez grande quantité d'esprits vitrioliques, qui se mê-

lant aux Liqueurs, leur communiquent des impressions désagréables, quelquefois même dangereuses, sur-tout lorsqu'on est obligé de laisser séjourner les liqueurs dans ces sortes de vaisseaux pendant un tems considérable. Distillation.

Les Alembics les plus sains sont sans contredit ceux qui sont de verre, mais ne pouvant point avoir de Réfrigérant, ils ne peuvent pas servir au genre de distillation dont il s'agit ici : les alembics d'argent seroient très-convenables, mais le moyen de se les procurer lorsque la fortune est médiocre ? Pour suppléer à tous ces inconvéniens, je ne connois point de matiere plus propre à construire les Alembics que le fer-blanc bien choisi *, on sçait que le mars n'est point contraire au corps, qu'il lui est même très-favorable dans bien des cas.

* M. Gabillon Ferblancquier de la Ville, rue de la Sonnerie, fait de ces sortes d'Alembics avec beaucoup d'intelligence & de propreté : on peut aussi s'adresser à lui pour toutes sortes d'ouvrages de Physique expérimentale.

Diſtillation.

Ces vaiſſeaux ne ſont pas d'un auſſi long ſervice que les vaiſſeaux de cuivre, cependant avec un peu de ſoin on pourra les conſerver longtems, après chaque diſtillation il faudra les eſſuyer bien proprement, & les placer dans un lieu ſec pour prévenir l'humidité & la rouille par conſéquent ; non pas que je la croye dangereuſe au corps, mais ſeulement parce qu'elle corrode & diſſout le métal.

III. OPÉRATION.

La Compoſition.

Compoſition.

J'APPELLE compoſition le mêlange aſſorti des ingrédiens qui conſtituent les liqueurs ; c'eſt principalement dans cette partie qu'il faut connoître le rapport des ſaveurs entre elles & les principes de l'harmonie pour ne point faire de combinaiſons diſcordantes; les goûts ſont ſi bizarres ! il ne faut donc pas les

confulter indifféremment. Le bon goût feul doit préfider à la compofition ; c'eft lui feul qui doit décider de la force, de l'agrément & des autres qualités des Liqueurs. Heureux celui qui aura reçu de la nature un goût exquis : il pourra cenfurer, réformer, ordonner & prononcer fans appel fur la jufte proportion des mêlanges. Compofition

Comme on ne retire par la diftillation qu'une Liqueur imprégnée d'efprits aromatiques, cette Liqueur ne feroit d'aucun ufage, fi l'on ne tempéroit fa violence par des adouciffans qui émouffent fa pointe, tels font le fucre & l'eau, qu'il faudra employer dans les proportions fuivantes.

Suppofé que vous ayez mis quatre pintes * d'eau de vie dans votre Alembic, felon le principe établi dans l'article précédent, vous devez en retirer deux pintes d'efprits.

* En parlant de mefure, nous entendons toujours celle de Paris.

Un cedrat ou
Deux citrons . . . . 1#
Un orange . . . . . 1#
Un once de canel . . . 1#
Un gros de Macis . . . 1#
Quatre clous de Gerofle . . . . 2 s.
Deux gros d'anis . . . 1#
Deux gros de Corriandre . . . . 2 s.
Un gros d'angelique . . . . . 2 s.
Demie gros de safran . . . . 10 s.
Deux gros de genievres . . . 2 s.
Cinq pinte d'eau de vie . 4 #
Quatre livre de sucre . . . 4 #
Une pinte d'eau de fl. d'orange 6 #
trois chopine d'eau commune,
trois gros d'essence d'ecorce d'orange,
un ~~demi~~ gros d'essence de gerofle un demie gros

Compoſition.

Pendant que la Liqueur diſtille, faites fondre deux livres de beau ſucre dans deux bouteilles d'eau de fontaine ou de riviere & jamais de puits; étant bien fondu vous aurez un ſyrop à froid. Votre diſtillation étant achevée, mêlez vos eſprits avec votre ſyrop, & les autres ingrédiens ſelon vos recettes; remuez-bien le tout, laiſſez-le repoſer 24 heures, plus ou moins, après quoi filtrez.

Quoique la doſe d'eau & de ſucre que je viens de propoſer puiſſe paſſer pour régle générale, il ne faudra cependant pas s'y attacher avec une exactitude trop ſcrupuleuſe; il y a des gens qui aiment les Liqueurs fortes & vives, il y en a d'autres qui les aiment plus douces & plus tempérées. Dans le premier cas vous diminuerez la doſe d'eau & vous augmenterez celle de ſucre; dans le ſecond cas vous ferez tout le contraire. *

* Et pour être toujours à même de mettre la Liqueur dans le ton convenable, je conſeille de réſerver toujours

J'ai dit qu'il falloit employer le ſucre le plus beau & le mieux affiné, de plus qu'il falloit faire le ſyrop à froid; ma raiſon eſt que le ſucre commun, ſur-tout lorſqu'il a bouilli, donne un œil jaunâtre à la Liqueur. C'eſt pour cacher ce défaut, que les Diſtillateurs ont recours aux couleurs artificielles, & qu'ils transforment leurs Liqueurs, qui naturellement devroient être claires, blanches, limpides, pétillantes, en rouges, violettes, jonquilles, &c. méthode que nous ne ſçaurions trop improuver, parce qu'il eſt impoſſible que ces teintures n'altérent la délicateſſe & même la ſalubrité de vos compoſitions, en leur imprimant des goûts cauſtiques & étrangers; on allégue pour juſtification qu'il faut ſatisfaire les fantaiſies particulieres qui ſe plaiſent autant dans cette variété de couleurs, que dans la diverſité des ſaveurs : comme ce prétexte

Compoſition.

des eſprits, ils feront d'une grande reſſource dans les cas où la filtration ou d'autres accidens auront affoibli la Liqueur.

Composition. n'eſt pas tout-à-fait ſans fondement, pour nous conformer à la bizarrerie des goûts, nous enſeignerons ici la méthode de colorer les Liqueurs différemment.

La teinture des Liqueurs ſe fera toujours conjointement avec la compoſition, parce que ces teintures étant une diſſolution qui ſe fait dans l'eau commune, il faut y avoir égard : ſans cette précaution le compoſé ſeroit conſtamment trop foible. Quand vous voudrez teindre en quelque couleur que ce puiſſe être, vous diminuerez la doſe d'eau preſcrite par la régle générale pour le ſyrop, vous la diminuerez, dis-je, à proportion de celle que vous employerez pour la teinture.

Pour teindre en beau rouge, prenez pour huit pintes de liqueur, quatre gros de cochenille & un demi-gros d'alun ; pilez ces deux drogues dans un mortier de marbre juſqu'à ce qu'elles ſoient réduites en poudre impalpable ; verſez ſur cette poudre un demi - ſetier d'eau

bouillante, remuez-bien votre mêlange avec le pilon pour aider à la teinture à se détacher ; quand le tout commencera à refroidir, versez la teinture dans vos Liqueurs. Composition.

Il y a encore d'autres manieres de teindre en rouge avec le bois de Brésil, ou avec le suc des fruits, mais ces deux pratiques sont défectueuses ou insuffisantes ; le bois donne un mauvais goût à la liqueur, & les fruits ne donnent qu'une teinture passagere, c'est-à-dire qu'elle tombe en vieillissant.

On peut encore teindre avec de l'oursel, c'est une drogue qui se vend chez les Epiciers.

Pour teindre en beau violet, prenez de la teinture de tournesol, que l'on trouve toute préparée & en petits pains chez les Droguistes ; faites-les bouillir sur un feu lent, dans de l'eau commune en les remuant sans cesse, & sans les écraser ; l'eau pénétrera jusques dans l'intérieur, & en fera sortir toute la

Compoſition. teinture, que vous verſerez dans vos Liqueurs, qui par ce moyen ſe coloreront comme vous ſouhaitez. Comme cette teinture eſt très-alkaline, le moindre acide qui en approcheroit la feroit changer en rouge, & par la ſuite la feroit totalement tomber ; il faut donc avoir grand ſoin de prévenir cet accident.

Le tourneſol a encore un autre défaut ; ſa couleur naturelle eſt extrêmement terne, & un peu ſourde, ſi j'oſe m'exprimer ainſi ; pour lui donner plus de brillant, préparez à part de la cochenille, comme nous l'avons dit plus haut, mêlez-là parmi la teinture de tourneſol, vous aurez un gris de lin charmant, que vous nuancerez comme il vous plaira.

Pour teindre en jaune, faites carameler du ſucre, c'eſt-à-dire que vous mettrez dans une cuillere de fer une doſe de ſucre proportionnée à la quantité de Liqueur que vous voudrez teindre, vous aurez ſoin de réduire ce ſucre

en poudre & vous le ferez fondre fur le feu ; quand il fera fondu, il ne tardera pas à tourner du blanc au jaune : foyez attentif alors pour le retirer dès qu'il fera à fon point ; fur-tout prenez garde qu'il ne brulé ; auffitôt qu'il aura contracté un œil jaune & bien doré, vous y verferez petit à petit un peu d'eau, après quoi vous jetterez le tout dans vos Liqueurs. Compofition.

Pour teindre en citron, prenez deux ou trois pincées de faffran, faites-les bien bouillir dans un demi-fetier d'eau, le faffran y dépofera fa couleur, que vous verferez dans votre compofition.

Voila à peu près toutes les fortes de couleurs qui conviennent aux Liqueurs à boire, on les fera plus ou moins foncées, felon la dofe de teinture que l'on employera.

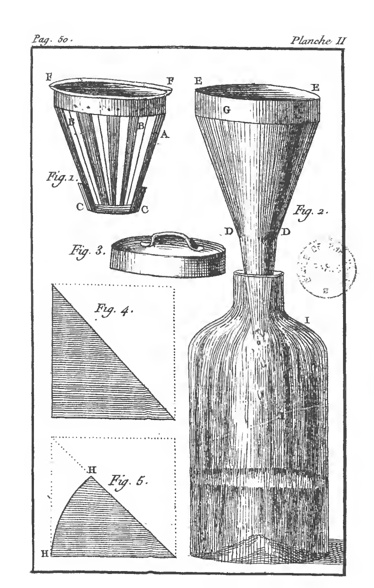


QUATRIÉME OPÉRATION.

De la Filtration.

Filtration. C'EST la derniere, la plus facile en apparence, mais dans le fond la plus ennuyeuse, la plus désagréable & la plus embarrassante de toutes les opérations, la composition achevée. Les impuretés du sucre & de l'eau donneront au mêlange un œil louche qu'il faut épurer. Pour y parvenir ayez un, deux, ou plusieurs entonnoirs de verre, d'osier, de plume; mais les meilleurs que je connoisse sont faits de fer blanc, découpé par bandes fort étroites A. & garnies d'espace en espace, de petits fils de fer B. On les construit ainsi afin que la liqueur passant par le papier gris dont vous les garnirez en dedans puisse couler avec liberté; mais comme il est à craindre que le poids de la Liqueur ne perce le papier humecté, & qu'ainsi elle

Figure I. Planche 2.


F
F
B
B
A
Fig. 1.
C
C
E
E
G
Fig. 2.
D
D
I
Fig. 3.
Fig. 4.
H
Fig. 5.
H

ne se répande, vous ferez adapter l'entonnoir découpé dans l'entonnoir plein figure 2. Il posera par les oreillons C.C. sur la base D. D. & ils seront soudés ensemble en E. E. par le rebord F.F. de façon cependant que la gorge entiere G. de l'entonnoir plein reste uni & sans fronçure, afin d'y pouvoir adapter le couvercle figure 3. pour empêcher l'évaporation. Filtration.

Vous choisirez votre papier brouillard assez épais, mais qu'il ne soit pas d'un tissu trop serré, autrement votre Liqueur étant trop lente à passer, elle s'affoibliroit beaucoup. Vous plierez d'abord votre feuille en quatre parties, figure 4. ce qui vous donnera le quarré, ensuite vous la replierez en deux, fig. 5. & vous aurez un triangle dont vous couperez la base en portion de cercle, comme il est marqué en H. H. par ce moyen vous garnirez très-facilement l'entonnoir découpé; que vous placerez de la sorte sur un grand bocal de

Filtration. verre à large ouverture, I. figure 2. & vous repafferez toujours, jufqu'à ce que vous apperceviez votre Liqueur d'un clair bien limpide. Quand vous verrez que la Liqueur ne filtrera que difficilement, ce fera une marque que votre papier fera engraiffé, il faudra par conféquent le changer, c'eft-à-dire qu'il faudra garnir votre entonnoir de nouveau papier; vous n'en viendrez-la qu'à l'extrémité, parce qu'en changeant trop fouvent votre filtre, outre que l'on perd beaucoup de liqueur, on court rifque de lui donner un mauvais goût dont le papier le plus propre n'eft pas toujours exempt.

Une circonftance fort embarraffante dans la filtration, c'eft quand après la compofition il arrive que le mêlange fe change tout à coup en couleur trouble, laiteufe & fort défagréable à la vue Les Chymiftes ne font pas trop d'accord fur la caufe phyfique de ce changement; quelques-uns l'attribuent à la fermenta-

tion chaude, excitée toujours par le mê- **Filtration.**
lange de l'esprit & de l'eau ; il est bien vrai qu'il se fait alors une fermentation assez sensible pour faire monter considérablement le thermometre ; mais je n'ai jamais remarqué que cette fermentation fut plus chaude dans les mêlanges sujets à se changer en couleur laiteuse, que dans les autres ; j'aimerois donc mieux attribuer cet effet à la crystallisation des sels, qu'à la fermentation, à moins qu'on ne veuille la supposer froide, & voici comme je rends raison de ce phénoméne, car c'en est un dans son genre.

Les sels volatils ou essentiels, dissous en particules infiniment petites, & mêlées intimement avec les parties spiritueuses & sulphureuses au moyen de la distillation, se rassemblent & se figent en molécules plus sensibles par l'entremise de l'eau que l'on verse dans le mêlange ; & comme les particules de l'eau sont elles-mêmes très-petites, elles

Filtration. ne peuvent détacher les sels des esprits qu'en crystaux très-déliés, c'est ce qui forme comme une espéce de neige tamisée, qui fait paroître la Liqueur sous la forme laiteuse. L'effet est bien plus sensible quand l'eau se trouve chargée de beaucoup de nitre.

Une expérience qui rend ma conjecture très-vraisemblable, c'est que si vous laissez séjourner pendant plusieurs jours votre mêlange laiteux dans un lieu très-froid, la partie spiritueuse n'ayant plus autant d'action, que lorsqu'elle étoit dans un lieu chaud, laissera échapper les particules de sels essentiels: ces particules se rassembleront aussitôt, & vous les verrez distinctement paroître sous la forme de crystaux parfaits, longs de cinq à six lignes, & large d'une demi-ligne, semblables à des petites paillettes d'argent très-belles & très-brillantes.

Une autre expérience qui appuye ce que je viens d'avancer, c'est que dans

une saison très-chaude ayant composé de la badiane * qui abonde extrêmement en sels essentiels, le mêlange devint très-laiteux, à force de filtrer & de répéter les filtrations, je parvins à rendre ma Liqueur très-limpide ; qu'arriva-t-il dans la suite ? Comme je n'avois fait que tamiser les sels en les distribuant en égale portion à peu près dans les esprits & dans l'eau ; lorsque la saison devint plus froide & qu'elle ralentit l'action des esprits, l'eau reprit alors sa force sur les sels, & les fixât de façon que ma Liqueur redevint trouble & laiteuse, comme si elle n'avoit point été filtrée : la saison étant devenue plus froide, & les esprits ayant par conséquent encore diminué de force, je vis paroître les crystaux sous la forme de paillettes d'argent, & la Liqueur devenir très-claire ; mais en l'approchant du feu on voyoit très-distinctement les crystaux se Filtration.

* Nous dirons ailleurs ce que c'est.

Filtration. diſſoudre en partie & former l'eſpéce de neige dont nous avons parlé : conſéquemment la Liqueur redevenoit laiteuſe, en lui laiſſant prendre un degré de chaleur plus vif, la neige ſe fondoit, & la Liqueur reprenoit l'éclat & la limpidité qu'elle avoit, lorſque je l'eûs filtré dans la ſaiſon chaude.

Cette expérience eſt auſſi facile à faire, qu'elle eſt amuſante : je l'ai ſouvent répété pour ſatisfaire les curieux, on pourra la répéter de même, en moins d'une demi-heure on verra la même Liqueur dans la même phiole perdre à chaque inſtant ſa forme & ſa couleur, & la recouvrer en auſſi peu de temps.

Ces expériences m'ont fait conclure qu'au moyen d'un alkali aſſez puiſſant pour émouſſer ou pour réſiſter à la pointe des acides, je pourrois parvenir à diſſiper la couleur laiteuſe, & à la rendre conſtamment claire ; je choiſis donc pour cet alkali le blanc d'œuf, que

j'employai avec le plus heureux ſuccès de la maniere ſuivante. Filtration.

Ma compoſition étant achevée, je verſai une chopine de Liqueur laiteuſe dans une bouteille de pinte ; j'y ajoutai mon blanc d'œuf ; & alors remuant fortement la bouteille en tout ſens, je mêlai bien le blanc d'œuf avec la Liqueur; je verſai ce mêlange dans le vaſe, qui contenoit la compoſition en totalité ; je remuai le tout à grande force, après quoi je le laiſſai repoſer ſix heures : ce temps expiré je recommençai à remuer fortement ; & ayant répété cette manipulation pendant trois jours, je filtrai ma Liqueur qui paſſa claire, limpide, & auſſi belle qu'il étoit poſſible de la ſouhaiter ; mais ce qui me ſurprit le plus, c'eſt qu'elle paſſa avec une promptitude à laquelle je ne m'attendois pas, & ſans être obligé de changer le papier une ſeule fois, quoiqu'il fût d'un tiſſu fort ſerré.

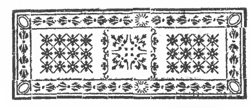
Par cette raiſon je conſeille à nos

Filtration. Artistes de mettre du blanc d'œuf dans toutes leurs compositions, * & de se conformer pour les quatre Opérations à tout ce que je viens de prescrite, ils s'en trouveront bien.

Cela doit s'entendre de celles qui sont sujettes à devenir laiteuses, car pour celles qui restent claires après le mêlange, ce seroit prendre une peine inutile.

* Pour trois pintes de Liqueur, prenez trois blancs d'œufs, que vous battrez comme nous avons dit, & pour avoir plûtôt fait, les œufs étant bien mêlés à la totalité de votre Liqueur, vous placerez le mêlange sur un Bain-marie dans un très-grand vaisseau, afin que les vapeurs circulent librement : après cinq ou six heures laissez éteindre le feu, refroidir les vaisseaux, & pour lors filtrez.





CHYMIE DE L'ODORAT ET DU GOUT.

SECONDE PARTIE.

PRINCIPES PARTICULIERS,

Ou recettes pour composer les Liqueurs à boire.

LES Principes généraux, quoique clairement exposés, seroient assez inutiles, si l'on négligeoit d'y joindre les détails de l'instruction & l'art de les appliquer. Rien de plus vrai, qu'en fait de pratique, ces détails sont infiniment de plaisir ;

on les exige même, & jufqu'aux répétitions, fi faftidieufes par-tout ailleurs, deviennent néceffaires, quand il s'agit de recettes.

J'entreprends donc bien volontiers cette partie, qui paffera fans doute au jugement du plus grand nombre, pour la plus effentielle de tout l'ouvrage; en tout cas c'eft celle qui m'a dû le plus coûter, puifqu'elle ne pouvoit être que le fruit d'une longue expérience.

Mal à propos efpéreroit - on trouver ici les recettes de toutes les Liqueurs poffibles, ou même connues; ce détail me méneroit trop loin, peut-être déplairoit-il, du moins auroit-il un inconvénient bien décidé, puifqu'il priveroit les Artiftes ingénieux du plaifir le plus intéreffant qu'ils puiffent fe propofer du plaifir de l'invention.

Je croirai donc avoir bien rempli mon objet, en donnant la méthode de faire très-aifément les Liqueurs fimples, les Liqueurs compofées, & les Liqueurs

plus composées ; à l'aide de cette Méthode nette & circonstanciée, on répétera, on inventera, on rectifiera sans peine toutes les Liqueurs connues & inconnues.

Que l'on se rappelle ici ce que j'ai dit dans les Principes généraux, qu'il ne faut jamais entreprendre de travailler sur aucun sujet, à moins que sa nature ne soit bien connue. Pour ne rien laisser à desirer sur cette matiere bien neuve assurément, après avoir donné la description du sujet dont il s'agira, je donnerai, d'après les plus grands Maîtres & l'expérience, une notion succincte, tant des qualités aromatiques, que des vertus médicales : & comme toutes sortès de substances, après les diverses opérations par lesquelles on les fait passer, perdent ou acquiérent de nouvelles qualités, je donnerai les vertus de chaque Liqueur après en avoir proposé la recette.

Il est bon d'avertir ici que, quoique

je me fois fait une loi de marquer les dofes avec l'exactitude la plus fcrupuleufe, il ne faudra cependant pas toujours s'y conformer; il arrive fouvent que les drogues que l'on employe ne font pas toutes d'une égale bonté, les plantes féches, par exemple, font bien différentes des plantes nouvellement cueillies; la canelle, les femences trop vieilles font fouvent éventées, il peut donc arriver fur-tout dans les compofitions compliquées, qu'une drogue fera bonne, l'autre médiocre, & une troifiéme plus mauvaife; dans ces fortes de cas, il faudra recourir à la combinaifon; un peu de pratique donnera cette intelligence.

ARTICLE I.

De l'Eau de vie.

De l'Eau de vie.

TOUT le monde fçait que l'Eau de vie fe tire du vin, mais tout le monde ne fçait peut-être pas que

tous les vins ne font pas propres à faire de l'Eau de vie : les meilleurs & les plus fpiritueux en fourniffent très-peu ; tels font les vins de Champagne, de Bourgogne, des Canaries, d'Efpagne ; au contraire des vins très-médiocres en donnent beaucoup, comme les vins d'Orléans, de Cognac, de Bordeaux, &c.

De l'Eau de vie.

Voyez-en la raifon dans la Chymie de l'Emery à l'art. du vin.

L'embarras de faire foi-même de l'Eau de vie, fans qu'il en revienne un profit bien confidérable, à moins que l'on ne foit fur les lieux où les vins font propres à cette opération ; d'ailleurs la facilité d'en trouver partout & à bon compte, me difpenfent d'en donner ici la méthode.

Cependant comme nous avons choifi cette Liqueur pour bafe de toutes nos compofitions préférablement à l'efprit de vin proprement dit, il eft jufte d'en donner la raifon.

L'efprit de vin n'eft point autre chofe qu'une huile exaltée par des fels acides,

De l'Eau de vie. & l'Eau de vie eſt un eſprit de vin très-enveloppé de phlegmes, qui n'ont point été exactement ſéparés par la diſtillation : or c'eſt préciſément à cauſe de ces phlegmes dont l'Eau de vie abonde & qui ſont eux-mêmes remplis d'autres principes, que nous la préférons à l'Eſprit de vin, & cela par un motif bien naturel ; l'Eſprit de vin très-exalté ne ſçauroit guères avoir de priſe que ſur les huiles ; il n'agit que très-foiblement ſur les ſels eſſentiels & volatils : & comme les parties ſulphureuſes & balſamiques ſont très - ſouvent embarraſſées dans les particules ſalines , ſi dans l'infuſion on ſe ſervoit dEſprit de vin, dût-on y mettre le double de temps, la macération ſeroit toujours imparfaite : au lieu que le phlegme dont l'Eau de vie ſe trouve chargée, rend les principes actifs plus coulans, & par cette raiſon il les met plus en état de s'inſinuer dans toutes les parties du mixte ſur lequel on travaille, & cela en diſſolvant les

les sels, en élargissant les pores, & en brisant tous les obstacles qui servoient comme d'enveloppes aux particules huileuses : donc les infusions faites dans l'Eau de vie, doivent être sans comparaison meilleures que celles qui sont faites dans l'Esprit de vin.

De l'Eau de vie.

Un autre inconvénient de l'Esprit de vin & qui confirme la préférence que nous donnons à l'Eau de vie sur celui-ci, c'est que dans la distillation l'Esprit de vin étant infiniment plus subtile, tend à s'élever le premier, & toujours séparément des huiles plus grossieres & plus pesantes ; au lieu que le phlegme de l'Eau de vie enveloppant les particules spiritueuses du vin, les rend plus pesantes, & les ayant, pour ainsi dire, incorporé avec les parties balsamiques des huiles pendant l'infusion, elle les retient pendant la distillation & ne leur permet de s'élever qu'en emportant avec soi ces mêmes parties qui leur sont comme intimement unies.

De l'Eau de vie.

Ses Vertus.

Les vertus de l'Eau de vie ſont trop connues pour en parler avec prolixité, quelques perſonnes s'en ſervent avec aſſez de ſuccès dans les indigeſtions : ſi l'on veut la rendre encore meilleure contre cette ſorte d'incommodité, on la préparera de la maniere ſuivante.

Faites infuſer pendant quinze jours dans ſept pintes de vin blanc le plus commun & le plus verd, l'écorce fraîche de ſix limons, deux oranges, deux clous de girofle, une once & demie de canelle ; après ce temps verſez l'infuſion dans votre Cucurbite, adaptez le chapiteau, & diſtillez au bain de vapeur, au très-petit filet. Pour ſçavoir quand il ſera temps de ceſſer, préſentez un papier au bec de l'alembic, & laiſſez-le bien s'imbiber de la Liqueur qui ſort ; préſentez ce papier imbibé à une chandelle ; ſi la flamme y prend, continuez la diſtillation ; ſi elle n'y prend pas, ceſſez. Plus on laiſſe vieillir cette Eau de vie médicale & aromatique, meilleure elle devient.

Au lieu d'oranges & de limons, ſi vous faites infuſer dans le vin une poignée d'anis verd, une poignée de coriandre, une poignée de genievre, vous aurez après la diſtillation une excellente Eau de vie carminative. De l'Eau de vie.

ARTICLE II.

Du Sucre. *

LE Sucre eſt d'une importance trop remarquable dans nos compoſitions pour n'en pas dire deux mots. Sucre.

Il ſe tire d'un roſeau aſſez ſemblable aux nôtres, de la hauteur de cinq, ſix à ſept pieds, & de deux pouces de circonférence ; il eſt diviſé dans toute ſa longueur par pluſieurs nœuds, diſtans les uns des autres de quatre à cinq pou-

* Arundo ſaccarifera. Gaſp. Bauh. Hern. Arundo ſaccarina, Joan. Bauh. Arundo & calamus ſaccarinus, Tab. Melli-calamus. Cord. Canna-mellæa, Cæſal. Sacchar, Saccharum, Zuccharum, Tabaxir, mel Arundinaceum; mel Cannæ, *Lem. Drog. Tacomarie. Chomel, Hiſt. des plantes.*

Sucre. ces ; la tige pouſſe de longues feuilles vertes, étroites, aigues, & garnies ſur tranche de petites pointes fines & rangées comme les dens d'une ſcie ; ces feuilles forment des touffes, du milieu deſquelles s'éléve la canne chargée dans ſon ſommet d'un panache qui renferme la ſemence.

Ce roſeau vient preſque ſans culture dans les Iſles Antilles, Canaries, & ailleurs ; il n'eſt pas même d'une extrême rareté dans l'Europe, preſque tous les Botaniſtes un peu curieux en conſervent dans leurs ſerres.

Quand la canne de Sucre paroît mûre, on la froiſſe, on en tire la moëlle ; & après l'avoir bien lavée dans de l'eau chaude, on filtre cette eau, on la met ſur le feu & on la fait évaporer juſqu'à ſiccité : ce qui reſte au fond de la chaudiere d'une couleur brune ou griſe, eſt la premiere préparation du Sucre ; on la fait fondre de nouveau dans de l'eau de chaux, & on recommence l'é-

vaporation jufqu'à ficcité. Les Créoles appellent le réfidu, Mofcovade grife. Sucre.

On fait encore fondre cette Mofcovade dans de l'eau de chaux ; on réitere l'évaporation, & le réfidu s'appelle Caftonade. Sous cette forme le Sucre eft encore bien éloigné de fa perfection, parce qu'il conferve une trop grande quantité d'huile effentielle, qui le rend gras & incompact. Pour le dégraiffer, on fait fondre la Caftonade dans de l'eau de chaux, on la fait bouillir, & on l'écume : après cette cuiffon on jette la matiere en fufion dans des moules en forme de cone renverfé, & dont la pointe eft percée par bas, pour laiffer écouler la partie la plus glutineufe. C'eft ainfi que nous recevons le Sucre de l'Amérique & des affineries de France. Pour derniere & plus parfaite purification, les Particuliers, d'après les Confifeurs, font fondre le fucre en pain, dans de l'eau préparée avec du blanc

Sucre. d'œuf de la maniere ſuivante ; c'eſt ce qu'on appelle clarification.

Verſez ſur une livre de Sucre commun & caſſé par morceau, un demi-ſetier d'eau de fontaine dans laquelle vous aurez bien battu un blanc d'œuf, mettez votre diſſolution ſur le feu, faites-la cuire plus ou moins ſelon votre deſſein, la glutinoſité du blanc d'œuf enveloppera les impuretés qui auront pû reſter dans le Sucre, & le bouillon faiſant ſurnager ces impuretés, vous les enleverez facilement avec une écumoire. En augmentant la quantité de Sucre, il faudra augmenter en proportion les doſes d'eau & de blanc d'œuf.

Le Sucre, ſuivant ce que nous avons rapporté de ſes préparations diverſes, ne doit être qu'un ſel eſſentiel acide, mêlé avec un peu d'huile, c'eſt uniquement à ce mêlange que le Sucre eſt redevable de la ſaveur douce qui lui eſt particuliere. Séparez ces deux ſubſtances, la décompoſition vous donnera

une ſaveur toute différente, aucune ne ſera douce ; l'huile toute ſeule eſt fade ſur la langue, parce que d'elle-même elle n'a point aſſez de force pour ébranler les mammelons nerveux ; au contraire l'acide ſeul trop inciſif ne ſçauroit ébranler les mammelons nerveux, ſans cauſer une eſpéce de déchirement ; mais quand les pointes de l'acide ſont émouſſées par les parties rameuſes de l'huile, alors elles ſont différemment déterminées, & n'agiſſent ſur le nerf du goût qu'avec une douce ſuavité. Sucre.

Le Sucre eſt excellent pour les maux de poitrine & du poumon, parce qu'il atténue & inciſe les phlegmes qui trop communément embarraſſent ces viſcéres, mais parce que le Sucre eſt ſujet à exciter les vapeurs, on ne l'employera qu'avec prudence, ſur-tout dans les indiſpoſitions hyſtériques. Ses Vertus.

ARTICLE III.

Du Caffé. *

Tiré de différens Mémoires, Journaux & Observations de Naturalistes & de Voyageurs.

NOUS appellons de ce nom le fruit d'un arbre originaire de l'Arabie heureuse. Cet arbre s'éleve depuis six jusqu'à douze pieds ; sa circonférence porte dix, quelquefois quinze pouces. Quand il a atteint sa hauteur, il ressemble assez pour la figure à un de nos arbres fruitiers de huit ou dix ans ; le bois en est fort tendre & si pliant, que le bout de sa plus longue branche peut facilement être amenée jusqu'à terre sans se casser ; son écorce est blanchâtre, un peu raboteuse ; sa feuille approche de celle du laurier, mais pas tout-à-fait si pointue. L'arbre de Caffé est toujours

* Bon vel ban arbor Joan. Bauh. ou plutôt Buun : c'est ainsi que les Arabes nomment l'arbre & le fruit qu'il nous plaît de nommer Caffé. Coffée officin : Evonimo * similis arbor Ægyptiaca, fructu Baccis lauri, similis ; C. B. Coffée frutex ex cujus fructu fit potus. Raji. Hist. Buna ex qua Alexandrina potio fit : Clus, Cahué, Caona, Bunchos,

* Fuzain.

verd, & ne se dépouille jamais de toutes ses feuilles à la fois; elles sont rangées des deux côtés des rameaux à une médiocre distance & presqu'à l'opposite l'une de l'autre. Pendant toute l'année & dans le même temps on voit sur le même arbre, feuilles, fleurs & fruits en différens degrés de maturité; les fleurs sont blanches, & ressemblent beaucoup à celles du jasmin; l'odeur en est très-agréable, quoique le goût en soit amer; elles sont placées entre la queue des feuilles & la tige; chaque fleur produit un fruit très-verd d'abord, mais qui devient rouge en mûrissant, & ressemble à une grosse cerise; il est fort bon à manger alors, il nourrit & rafraîchit beaucoup. Sous la chair de cette cerise on trouve au lieu de noyau la feve que nous appellons Caffé, enveloppée d'une pellicule fort fine, cette feve est alors extrêmement tendre, & son goût est assez désagréable; mais à mesure que cette cerise mûrit, la feve Caffé.

Caffé. qu'elle renferme devient insensiblement plus dure. Enfin le soleil ayant tout-à-fait desséché ce fruit rouge, sa chair que l'on mangeoit auparavant, devient une baye de couleur fort brune, c'est l'écorce extérieure du Caffé; la feve est pour lors solide & d'un verd clair; elle nâge dans une sorte de liqueur épaisse, noirâtre, & très-amere, la baye attachée à l'arbre par une queue courte est un peu plus grosse que la baye du laurier; chaque baye contient une seule feve qui se divise ordinairement en deux moitiés, convexe d'un côté, plate de l'autre, avec une rainure ou sillon dans toute sa longueur.

La récolte du Caffé pourroit se faire en tout temps, mais les Arabes choisissent assez volontiers le mois de Mai. Quand ils veulent faire leur cueillette, ils étendent de grandes piéces de toile sous les arbres, en les secouant le Caffé mûr se détache & tombe; on le met dans des sacs pour le transporter ail-

leurs, & le mettre en monceaux fur des nattes, afin qu'il féche au foleil pendant quelque temps : étant bien fec on paffe fur les bayes des roulons de pierre qui les écrafe, on vanne enfuite le tout, & le Caffé eft dans l'état où nous le recevons. Caffé.

Depuis que le Caffé a été tranfplanté dans les nouvelles plantations de l'Amérique, il eft devenu fort commun ; mais il s'en faut bien qu'il foit tout d'une même qualité ; conféquemment il fuppofe du choix. Le meilleur eft toujours celui qui croît dans le Royaume d'Yemen dans l'Arabie heureufe, & aux environs de Senam, de Galbani, & de Betel-Fagi, trois villes des montagnes. Celui d'Oudet, petit canton, eft le plus renommé par les Orientaux ; on lui donne en France le nom de Moka, non pas qu'il y croiffe, car il n'en vient point aux environs de cette ville, ou bien s'il y en vient, il eft auffi mauvais que celui des Ifles de l'Amérique ; mais

Caffé. on a donné le nom de Moka au Caffé de Betel-Fagi, &c. parce qu'en 1709. une Compagnie de François, sous la conduite du Capitaine Merveille, a commencé à faire le commerce du Caffé dans la ville de Moka, où résident les Courtiers des Indes pour l'achat de cette marchandise.

Ses Vertus. L'usage du Caffé est plus propre à flatter les sens qu'à servir de reméde ; c'est peut-être pour cette raison qu'il est si généralement répandu.* Je ne voudrois pourtant pas nier qu'il n'ait quelques vertus ; à en juger par l'expérience, il rend la mémoire plus sure & l'imagination plus vive ; il fortifie le cerveau, il abat les vapeurs ; il calme les maux de tête ; il dissipe l'yvresse ; mais toutes ces propriétés n'ont lieu qu'autant qu'on le prend avec modération. Quand on en abuse, on ne tarde pas à s'en ressentir ; le sang s'échauffe au point de ne pou-

* Le refus du Caffé aux femmes, est une cause de séparation parmi les Turcs.

voir plus retrouver le sommeil ; les personnes jeunes, vives & maigres, se ressentent plutôt de ces mauvais effets que les personnes plus âgées & plus grasses : celles-ci doivent le prendre sans lait, & même sans sucre ; les premieres au contraire ne doivent s'en permettre l'usage que rarement & avec beaucoup de sucre & de lait. Caffé.

Choisissez une livre & demi de Caffé Moka, du meilleur qu'il soit possible de trouver, & comme les Marchands sont sujets à le mêlanger avec d'autre Caffé moins bon, on se donnera la peine de le trayer grain à grain. * Faites-le torrifier dans une poële de fer. Il ne faut pas qu'il le soit trop, il le sera suffisamment quand il aura contracté une couleur de maron, donnez-vous bien de garde qu'il aille jusqu'au noir, ni qu'il sente la flamme ou la fumée ; vous le Liqueur de Caffé.

* Le bon Caffé Moka est aisé à connoître ; son grain est petit, assez rond, & d'une couleur jaunâtre tirant sur le verd ; les autres Caffés ont communément la feve plus grosse ; elle est toujours bleue ou grise.

Caffé. moudrez enſuite comme ſi vous aviez deſſein de le prendre à l'eau, mettez en infuſion cette livre & demi de Caffé en poudre dans neuf pintes d'eau de vie, vous ferez durer l'infuſion pendant huit jours : ce terme expiré, vous verſerez l'infuſion dans la Cucurbite, vous y adapterez le Réfrigérant, vous placerez l'Alembic au Bain-marie, & vous diſtillerez d'abord au filet aſſez fort. Ayant retiré ſix pintes de Liqueur, vous les reverſerez dans la Cucurbite par le canal de cohobation, après quoi vous diſtillerez au très-petit filet. Ayant retiré cinq pintes de Liqueur ſpiritueuſe & bien imprégnée d'huile aromatique de Caffé, vous ceſſerez ; vous procéderez enſuite à la compoſition comme il a été dit dans les principes généraux, c'eſt-à-dire que vous ferez fondre cinq livres de ſucre dans cinq pintes d'eau de fontaine ou de riviere, vous mêlerez les eſprits avec ce ſyrop : après avoir bien remué le mêlange, vous filtrerez ſelon l'art.

Vertus de cette liqueur.

La Liqueur ſpiritueuſe de Caffé n'a point les mêmes vertus que le Caffé pris à l'eau ; mais auſſi n'occaſionne-t-elle pas les mêmes effets dangereux, elle n'empêche point de dormir, elle n'échauffe le ſang que médiocrement, elle eſt apéritive, elle réveille les eſprits, elle inciſe les alimens cruds & de difficile digeſtion ; enfin elle excite la ſenſation du Caffé plus agréablement & plus puiſſamment, que lorſqu'il n'eſt qu'en ſimple infuſion.

ARTICLE IV.

Du Thée. *

Thée.

ON ne trouve cette plante ſinguliere que dans quelques provinces de la Chine, du Japon & de la Tartarie, & encore n'y eſt-elle pas par-tout

* Thea officinarum.... Chà ſive Cià ſinenſium Kircher. China illuſt. Tſia Japponenſibus, Breyn. Cent. I. cap. 52. Idem. Raji. Hiſ. Chaa C. B. 147. Chaa herba Japonis. Joan. Bauh.

Thée. Atlas sinicus.

d'une égale bonté. La différence eſt ſi grande, dit un Coſmographe, qu'il y a tel Thée qui ne vaut à la Chine qu'une obole la livre, tandis qu'il y en a d'autre qui ſe vend juſqu'à deux piéces d'or & plus. Celui que les Chinois eſtiment davantage, croît dans la province de Kiang-nan, aux environs de la ville de Hoci-cheu : c'eſt un arbriſſeau dont la tige ſe partage en pluſieurs branches; ſa feuille reſſemble aſſez à celle du ſumack ; ſes fleurs commencent à paroître vers la fin de Mai; elles ſont d'une couleur blanche, tirant un peu ſur le jaune, & d'une odeur fort agréable. A cette fleur ſuccéde une baye compoſée de trois capſules, verte au commencement, & preſque noire quand elle entre en maturité.

Les Chinois préparent les feuilles de Thée avec des ſoins extrêmes ; ce ſont ces feuilles qui leur ſervent comme à nous pour faire cette boiſſon célébre que nous appellons Thée ; ils les cueillent

cueillent lorſqu'elles ſont encore tendres ; d'abord ils les préſentent au feu dans un inſtrument qui ne ſert qu'à cet uſage : les feuilles ayant acquis un léger degré de ſiccité, ils les roulent chacune ſéparément ſur elle-même, ils les préſentent encore au feu & les roulent de nouveau juſqu'à ce qu'elles ſoient parfaitement ſéches ; étant préparées de la ſorte, ils les conſervent dans des boëtes d'étain. Thée.

Les Orientaux font un grand uſage de Thée & cet uſage s'eſt répandu juſqu'en Europe, mais plus particuliérement en Hollande, en Angleterre, & dans les pays ſeptentrionaux, où l'on boit cette boiſſon pendant tout le jour & une bonne partie de la nuit ſans diſcontinuer ; la maniere de le préparer eſt trop connue pour en parler. Ses Vertus.

Pluſieurs Auteurs exaltent les rares qualités du Thée ; l'expérience nous apprend qu'il détruit les mauvais levains des premieres voyes, qu'il diſſout

Thée. les matieres visqueuses rassemblées dans l'estomach & capables d'altérer le chyle, & par conséquent de former des obstructions dans les glandes du mésentere : le Thée est encore céphalique, il appaise la migraine, il dissipe l'assoupissement, les vapeurs, l'étourdissement, il rend l'esprit libre; pris le matin avec du lait il purge doucement, il est fort bon aux Asthmatiques, aux Phthisiques & aux Pulmoniques; enfin il est bien sûr qu'il est très-apéritif.

Thée liqueur. Prenez quatre onces de bon Thée Impérial, c'est le meilleur, à son défaut prenez le Thée vert, jettez cette dose dans une chopine d'eau bouillante, retirez la caffetiere du feu, fermez-la exactement, donnez le loisir au Thée de se développer; cette premiere infusion n'étant plus que tiéde, vous aurez une forte teinture; versez-la avec les feuilles de Thée dans neuf pintes d'eau de vie, bouchez bien la cruche, & laissez le tout en infusion pendant huit

jours : si au bout de ce temps l'eau de vie n'a pas contracté une odeur de Thée agréable & tirant un peu sur la violette, ce sera une marque que votre Thée n'est pas d'une excellente qualité ; en ce cas prenez encore deux onces de Thée, jettez-les dans un demi-septier d'eau bouillante, tirez-en la teinture comme la premiere fois, & ajoûtez-la à votre infusion que vous continuerez pendant huit autres jours, il sera pour lors temps de distiller. Thée.

Vous commencerez cette opération & vous la finirez au Bain-marie, en observant de pousser jusqu'au fort filet pendant les quatre premieres pintes qui sortiront ; vous les cohoberez, & diminuant le degré de feu vous continuerez la distillation au petit filet, jusqu'à l'occurrence de cinq pintes, vous cesserez alors ; faites votre syrop à froid, en faisant fondre cinq livres de sucre dans cinq pintes d'eau ; mettez-y vos cinq pintes d'esprit de Thée, & filtrez selon l'art.

Vertus de cette liqueur.

La liqueur de Thée préparée comme nous venons de le dire, eſt douce & fort agréable ; elle approche aſſez de l'eau de vie d'Andaille, elle en a même les propriétés, étant, ainſi qu'elle, ſouveraine contre les indigeſtions ; comme elle eſt extrêmement diurétique, elle dégage les reins & appaiſe les douleurs néphrétiques.

ARTICLE V.

De la Canelle. *

Canelle.

LES Anciens ont connu cet aromate ſous le nom de Cin-amomum, qui veut dire bois aromatique de la Chine, apparemment parce que les Chinois en ont fait le commerce les premiers ; ils alloient en faire la traite

* Cinnamomum ſive Canella Zeylanica C. B. 408. Canella ſive Cinnamomum vulgare ; I. B. Laurus Zeylanicus baccis calyculatis Herm. Raji, Hiſt. 1561. Caſſia Cinnamomea Horti Lugd. Bar. arbor Canelli-fera Zeylanica cortice acerrimo ſeu præſtantiſſimo qui cinnam. off. Breyni. 2. Prod. Canella quæ cuurdo, Pis. Man. Arom. 165. Kurandis Zeylanenſibus, Ita Chom. Pla. Ceph.

Canelle,

dans l'isle de Ceylan, & ils transportoient ensuite cette marchandise à Ormus, où les Négocians d'Alep s'en étant fourni, ils la répandoient par la Grece dans toutes les parties de l'ancien continent. Depuis la découverte des Indes par les Portugais, la Canelle n'est plus ni si rare, ni si chere. Elle la seroit beaucoup moins encore, si les Hollandois jaloux de cette branche du Commerce dont ils sont aujourd'hui seuls possesseurs, n'avoient eu la précaution de détruire presque par-tout l'arbrisseau qui la produit; ils n'en ont réservé la culture que dans l'isle de Ceylan, dans laquelle seule vient aujourd'hui l'excellente Canelle, c'est la seconde écorce d'un arbre grand à peu près comme l'olivier, il porte ses branches droites & en grand nombre, ses feuilles sont très-vertes, médiocrement larges, mais longues & assez semblables à celles du laurier royal, la fleur est blanche & d'une odeur assez agréable. Le fruit ressemble

Canelle. fort à l'olive par sa figure & par son noyau, quand il rembrunit il annonce qu'il est temps de lever l'écorce de la Canelle; ce fruit est rempli d'une liqueur visqueuse, amere, piquante, & qui sent un peu le laurier; la tige porte deux écorces, la premiere n'est d'aucun usage, la seconde seule est précieuse, c'est ce que nous appellons proprement Canelle; elle est originairement grise & peu odorante; elle ne devient rougeâtre, aromatique & telle que nous la recevons qu'après avoir été séchée au soleil; c'est par la chaleur de cet astre qu'elle contracte la couleur & l'odeur qui la distingue, il se fait par ce moyen dans ce mixte une fermentation intérieure qui exalte son huile essentielle.

La Canelle n'est pas le seul produit de cet arbrisseau, toutes ses parties ont leur utilité; on tire dans les Indes de sa racine une huile jaune d'une odeur suave, mais qui s'évapore aisément à cause de sa volatilité; on en tire aussi une

efpéce de camphre très-blanc & plus eftimé que le camphre ordinaire, l'huile qu'on exprime des feuilles fent le clou de girofle, & fon fruit fournit une efpéce de fuif dont on prépare des chandelles odoriférantes à l'ufage des Orientaux qui ont le moyen de s'en procurer. Canelle.

* Il y a une autre efpéce de Canelle de beaucoup inférieure à celle dont nous venons de parler, connue des Botaniftes fous le nom de *Caffia lignea*; cette plante croît dans plufieurs endroits, à la Chine, dans les provinces de Quanton, Quam-fy, au Tonquin, dans les ifles Philippines, dans le Royaume de Malabar, & ailleurs; les Droguiftes l'appellent Canelle matte, & ceux qui font de mauvaife foi la font facilement paffer pour de la vraie Ca- Caffia lignea.

* Canella Malabarica & Javanenfis. C. B. 409. Caffia lignea fufca aromatici & glutinofi faporis I. B. tom. arbor Canelli-fera Malabarica cortice ignobiliore cujus folium Malabatum offici : Brey : Prod. 2. Carva. Horti Malabarici, t. I. 107.

Canelle. nelle, à qui elle reſſemble beaucoup; la différence en eſt pourtant aſſez ſenſible. La Canelle de Ceylan eſt longue, mince, caſſante, roulée ſur elle-même en bâtons rougeâtres, d'un goût piquant, mais agréable & aromatique. Le Caſſia lignea l'eſt beaucoup moins; ſon écorce eſt épaiſſe, & quand on le mâche il devient mucilagineux, ce que ne fait pas la bonne Canelle.

Ses Vertus. Les bonnes qualités de la Canelle l'ont rendu d'un uſage preſqu'univerſel; elle échauffe & elle deſſéche conſidérablement; elle fortifie l'eſtomac, le cœur & le cerveau; elle ranime le mouvement du ſang & des eſprits animaux; elle détache les glaires; enfin elle eſt très-hyſtérique.

Cinnamomum liqueur. Pour faire avec la Canelle une excellente liqueur à boire & très-agréable, prenez une livre d'écorce longue, fine, caſſante, douce au goût & ſuave à l'odorat; concaſſez bien cette doſe, & mettez-la infuſer pendant quinze

jours dans neuf pintes d'eau de vie : diſtillez l'infuſion au Bain-marie. Comme l'huile de Canelle eſt très-peſante, conſéquemment qu'elle monte difficilement, vous diſtillerez au fort filet; on ne riſque rien de pouſſer d'abord le feu un peu vivement. Après avoir retiré ſix pintes de liqueur, il faudra les verſer dans l'Alembic par le canal deſtiné à la cohobation ; continuez pour lors la diſtillation au filet ſimple, & ſi vous trouvez que votre eſprit ne ſoit pas aſſez imprégné d'huile aromatique, vous cohoberez pour la troiſiéme fois: faites attention cependant qu'il ne faut pas trop pouſſer le feu, parce que l'huile de Canelle eſt très-ſuſceptible d'empyrême ; il ne faut pas non plus que votre eſprit ſoit trop chargé d'eſſence aromatique, l'excès donneroit à votre liqueur un goût piquant & déſagréable ; ayant retiré cinq pintes d'eſprit par la diſtillation, retirez le Matras, & continuant le feu très-vivement, vous re- Canelle.

Canelle.

cueillerez une eau blanchâtre très-odorante & très-chargée d'huile eſſentielle, que vous réſerverez pour d'autres uſages.

Ayant préparé votre ſyrop ſelon la régle preſcrite, vous le mêlerez exactement avec votre eſprit de Canelle, vous joindrez au mêlange deux bons verres d'eau roſe double, enſuite vous filtrerez.

Vertus du Cinnamomum liqueur.

Cette liqueur a toutes les vertus de la Canelle ; elle fortifie en échauffant les viſcéres ; elle arrête la lienterie ; elle appaiſe la mélancolie, mais ſurtout elle eſt merveilleuſe pour les accouchemens.

Huile de Cythere.

L'huile de Cythere eſt une liqueur compoſée ; elle a pour baſe le Cinnamomum dont nous venons de donner la recette ; voici la compoſition de cette huile.

Mêlez cinq pintes de ſyrop, & deux verres d'eau roſe, avec cinq pintes d'eſprit de Canelle, comme ſi vous

vouliez faire du Cinnamomum ſimple : ajoutez à ce mêlange une pinte de Scuba, dont nous donnerons la recette dans la ſuite ; ſix goutes d'eſſence de Cedra, * ſix goutes d'eſſence de Girofle, ſix goutes d'eſſence de Citron, deux goutes d'eſſence de Bergamotte ; remuez bien le mêlange, clarifiez-le au blanc d'œuf, placez-le au Bain-marie, pendant ſix heures ; filtrez enſuite ſelon l'art. Canelle.

Les propriétés de l'huile de Cythere ſont ſupérieures à celles du Cinnamomum liqueur ; comme elle agit plus vivement, l'excès en eſt auſſi plus nuiſible à la ſanté : nous avons dit que le Cinnamomum échauffe & deſſéche ; l'huile de Cythere produit cet effet bien plus ſenſiblement ; priſe en petite doſe, elle eſt cordiale & ſtomacale ; Vertus de cette huile.

* On peut faire les eſſences ſoi-même ſi l'on veut, mais comme elles reviendroient à un prix plus haut que ſi on les achetoit : on peut s'épargner cette peine, d'autant plus qu'on les trouve facilement chez tous les Parfumeurs ; il faut ſeulement prendre garde qu'elles ne ſoient pas trop vieilles, ou falſifiées.

mais prife inconfidérement, elle excite la foif, & caufe des maux de gorge.

ARTICLE VI.

Du Citron, & de la Citronelle.

Citron.

DEPUIS qu'on s'eft mis dans l'ufage des ferres, le Citronnier eft devenu fi commun, qu'il me paroît inutile d'en donner ici la defcription. Ce fruit a tout à la fois une double vertu. La chair du dedans contient un acide très-rafraîchiffant, & l'écorce intérieure que l'on nomme communément zete, échauffe médiocrement; comme ce zete contient beaucoup d'effence aromatique, & que la chair même du fruit en contient peu, ou point du tout; celle-ci nous eft affez inutile, au lieu que l'autre eft très-précieufe

Ses Vertus.

Malus Medica C. B. 434. Citreum vulg. Infti. 621. malum Citreum vulgare. Fer. Hefp. 61. Medica malus five Cidromela, adv. Lob. Ic. 143. Codrus Theoph. Diofc. Ita Chom. *Hift. des Plantes*.

Citron.

par le parfum exquis qu'exhale son huile ; cette huile est souveraine dans tous les cas où il est bon de provoquer les sueurs, ou de pousser les sérosités malignes au-dehors par la transpiration insensible ; on la recommande aussi comme un antidote très-efficace contre le venin : outre ces vertus médicales, elle a tout ce qu'il faut pour entrer dans la composition d'une liqueur très-gracieuse ; pour cet effet :

Citronelle liqueur.

Choisissez trente citrons les plus frais, & ceux qui auront été le moins maniés sont les meilleurs, parce que l'huile de Citron étant très-volatile, pour peu que le fruit soit flétri ou passé, il ne reste plus que les particules les plus grossieres ; vous couperez l'écorce de vos Citrons en lames fines & déliées, y laissant le moins de blanc qu'il sera possible ; vous les metterez en infusion dans neuf pintes d'eau de vie, vous ajouterez l'écorce de quatre oranges, une poignée de coriandre concassée,

Citron. & quatre clous de girofle, * l'infusion sera de trois semaines ou un mois, après quoi vous distillerez au filet très-délié, & vous ne cohoberez point, parce que dès la premiere opération votre esprit sera imprégné de l'essence aromatique, étant tous deux d'une pesanteur spécifique à peu près égale, ils doivent s'élever ensemble & se mêler intimement l'un dans l'autre ; ayant retiré environ cinq pintes par la distillation, vous les mêlerez à une égale quantité de syrop ; la composition vous donnera pour l'ordinaire un mêlange laiteux ; pour le rendre très-limpide, faites usage du blanc d'œuf, comme il a été dit dans les Principes généraux. * Pag. 57. Ensuite filtrez selon l'art.

Vertus de la Citronelle. La Citronelle liqueur, tient des propriétés de l'huile de Citron & de l'Esprit de vin improprement dit : par conséquent elle est bonne contre les

* Cette addition n'est point absolument nécessaire, à moins que l'on ait dessein de la faire entrer dans la composition de l'huile de Jupiter.

influences d'un air contagieux ; elle réjouit les parties nobles , elle incise les phlegmes , & elle aide à la transpiration.

Citron.

Cedras.

Le Cédras est une espéce ou plutôt une variété de Citron , plus gros , plus odorant , plus aromatique que le Citron ordinaire , il en a toutes les propriétés, mais dans un degré supérieur ; conséquemment il peut servir à faire une liqueur encore plus excellente que la Citronelle. * Elle se prépare , se distille & se compose de la même maniere ; à la réserve que le Cédras étant plus gros & plus aromatique , il en faut employer une moindre quantité, pour neuf pintes d'Eau de vie , sept gros Cédras suffiront ; on n'ajoutera ni coriandre , ni girofle , ni orange ; mais en place très-peu de Canelle , environ une demi-once sur neuf pintes d'infusion : on teint le Cedras en couleur rouge purpurine , * comme il a été dit dans les principes généraux , au lieu qu'on

* Mis en couleur de cette sorte , il change de nom , on lui donne celui de *Parfait Amour.* Pag. 49.

Cedras. laiſſe la Citronelle dans ſa couleur naturelle blanche & limpide.

Huile de Jupiter. L'huile de Jupiter eſt un compoſé des Liqueurs précédentes préparées exprès avec la Canelle, l'Orange, le Girofle & la Coriandre ; prenez trois bouteilles, je veux dire trois pintes d'eſprit imprégné d'huile eſſentielle de Citron, même doſe d'eſprit de Cedras; mêlez ces eſprits dans un ample vaiſſeau ; ajoûtez à ce mêlange égale quantité de ſyrop un peu plus chargé de ſucre qu'à l'ordinaire ; plus, deux bouteilles de Scuba, quatre goutes d'eſſence de Bergamotte, deux goutes d'eſſence de Muſcade, deux goutes d'eſſence d'Ambre ; remuez bien le tout, le mêlange deviendra trouble : pour le clarifier, prenez deux blancs d'œufs, battez-les bien dans une bouteille avec une chopine de votre liqueur ; verſez le tout dans le grand vaiſſeau ; remuez encore, placez votre vaiſſeau bien bouché au Bain-marie pendant ſix heures,

laiſſez

laiſſez éteindre le feu & refroidir le tout. Filtrez.

Vertus de l'huile de Jupiter.

Cette huile de Jupiter eſt une eſpéce d'Elixir très-cordial, très-agréable & très-efficace dans toutes les maladies froides de l'eſtomach; il fortifie les parties nobles; il aide à la digeſtion, & il augmente la chaleur naturelle.

ARTICLE VII.

De la Fleur d'Orange.

Fleur d'Orange.

LA raiſon qui nous a empêché de donner la deſcription du Citronnier, nous diſpenſe de donner celle de l'Oranger. Les fruits de ce dernier différent ſuivant l'eſpéce qui les produit,

Orange amere, ou Bigarade.	I. *Eſpéce.* Malus Arantia major, C. B. 436. Arantia Malus 1. B. tom. 1. pag. 97. Aurantium acri medullâ vulgare. Ferr. Heſp. 377.
Orange douce.	II. *Eſpéce.* Aurantium dulci medullâ vulg. Ferr. Heſp. 377. Malus Anarantia Dod. 792. Arangius ſive Citruis arbor, Cord. *Nota.* Les Fleurs de toutes les eſpéces ſont également bonnes.

Fine Orange. j'entens la chair intérieure, car pour l'écorce extérieure, toutes les eſpéces ont aſſez d'affinité entre elles. Cette écorce n'étant point recommendable par un aromate bien diſtinguée, on l'employe rarement ſeule ; on ſe contente de la faire entrer dans quelques compoſitions particulieres, où elle fait fort bien : c'eſt donc des ſeules Fleurs d'Orange dont nous prétendons parler ici. L'excellente odeur qu'elles répandent, & les vertus médicales qu'on leur attribue, leur donnent une juſte préférence ſur toutes les fleurs connues ; je préviens nos Artiſtes ſur l'exactitude qu'il faut apporter dans l'opération qui nous occupe : la délicateſſe du ſujet ne permet pas la moindre négligence.

Fine Orange liqueur. Pilez légérement dans un mortier de marbre cinq livres de Fleurs d'Orange ſans être épluchées ; ayez ſoin de les faire cueillir par un temps ſerain, & un peu avant le lever du ſoleil ; elles

ſont plus odorantes alors : pilez de même vingt petites Oranges vertes, de la groſſeur du pouce, même au-deſſous ; mettez le tout en infuſion dans neuf pintes de bonne Eau de vie ; ajoutez une pinte d'eau de Fleur d'Orange double, * & deux pintes d'eau commune de fontaine ou de riviere ; faites durer l'infuſion pendant un mois au fort ſoleil ; diſtillez enſuite au feu ouvert, en commençant par une chaleur bien douce, augmentez-la par degrés juſqu'au filet médiocre ; entretenez votre feu dans ce degré. Ayant retiré ſix pintes, verſez ce premier produit dans la Cucurbite, pour cohober ; continuez l'opération. Quand vous aurez extrait environ cinq pintes, & que vous appercevrez quelque blancheur dans le récipient, il ſera temps d'arrêter la diſtillation. Commencez pour lors votre compoſition, en faiſant fondre environ cinq livres de ſucre fin, dans cinq pintes d'eau de fontaine ; mêlez vos eſprits

Fine Orange.

* Nous en donnerons la recette ci-après.



Fine Orange. à ce ſyrop, quelquefois le mêlange devient laiteux, d'autrefois louche, le plus ſouvent il reſte clair. Dans les premiers cas, rappellez ce que nous avons dit dans les Principes généraux pour la clarification du mêlange laiteux, vous ne regretterez pas vos peines, en conſidérant le réſultat de vos opérations; vous aurez une des plus gracieuſes Liqueurs que l'on puiſſe boire, & de plus très-ſalutaire. La Fleur d'Orange, dit un Botaniſte très-connu, rëjouit le cœur & l'eſtomac; elle ranime le ſang & les eſprits; elle tue les vers; elle aide à la digeſtion; elle abbat les vapeurs des Dames; ainſi elle eſt cordiale, hyſtérique, céphalique, vermifuge.

Vertus de la fine Orange.



ARTICLE VIII.

Du Caſſis.

CET arbriſſeau mépriſé pendant bien du temps, ou du moins regardé avec beaucoup d'indifférence, eſt devenu tout à coup très-célébre par toute la France. C'eſt une eſpéce de Groſeillier dont le fruit en grappe devient noire quand il mûrit; il eſt un peu plus gros que le fruit du Groſeillier ordinaire; ſa feuille ne différe de celui-ci que par ſon odeur ſorte, qui ſe trouve la même dans le bois, comme dans le fruit; il vient facilement de bouture, & grandit en très-peu de temps. Il ſe plaît beaucoup à l'om- Fleur de Caſſis.

N'ayant point trouvé dans les Botaniſtes que j'avois ſous ma main la dénomination de cette plante, je l'ai nommé moi-même.

Groſſularia, racemoſa, fructu nigro, fronde, flore, Fructu, odorantibus, j'ai enfin trouvé quelqu'un qui la nomme

Groſſularia, fructu nigro Majore, C. B. P.

bre, & ſa culture exige peu de ſoins.

Vertus du Caſſis.

On a tant prôné les vertus de cet arbriſſeau, que, ſi le quart de ce qu'on en a dit étoit vrai, nous n'aurions plus que faire ni d'Apothicaires, ni de Médecins; il s'en faut de beaucoup que je le croye auſſi ſpécifique qu'on a tâché de nous le perſuader. Je ne voudrois cependant point aſſurer qu'il n'a aucune vertu; j'ai remarqué qu'il étoit bon aux atrabilaires, préparé en liqueur ſelon notre méthode; il eſt apéritif; il dégage les reins; en un mot, il partage aſſez les propriétés communes à toutes les Liqueurs en général. D'ordinaire on en employe le fruit en ratafiat, mais j'ai trouvé qu'il étoit infiniment plus gracieux préparé de la maniere ſuivante.

Fleur de Caſſis. Liqueur.

Faites infuſer dans neuf pintes d'eau de vie cinq livres de Fleurs de Caſſis; ſi vous la cueillez dans un temps ſerain elle ſera fort odorante; ajoutez deux

onces de Canelle concaffée, & fix clous de Girofle : mettez l'infufion au foleil pendant trois femaines ou un mois; remuez le vaiffeau deux fois par jour : le temps prefcrit pour l'infufion révolu, verfez vos matieres dans la Cucurbite, adaptez le chapiteau, & diftillez au Bain-marie, au petit, très-petit filet. Si vos efprits fortent de l'Alembic bien imprégnés de l'odeur du Caffis, à la bonne heure, vous ne cohoberez point, mais fi vous croyez que l'huile ne foit montée qu'en partie, vous verferez ce qui eft contenu dans le Récipient, par le canal de cohobation dans la Cucurbite, & vous continuerez l'opération; prenez garde de ne point faire fentir l'empyrême; la Fleur de Caffis eft fort fujette à caution; elle fe charge très-facilement d'un mauvais goût : pour l'éviter, je vous confeille de redoubler de patience, de graduer votre feu, & de le conduire fagement. Ayant retiré cinq pintes d'efprit, Fleur de Caffis.

Fleur de Caffis.

mêlez-les avec quatre pintes & demi d'eau, dans laquelle vous aurez fait fondre cinq livres de fucre fin ; le mêlange paffera aifément par le filtre, & vous donnera une Liqueur très-claire, très-limpide, & très-chargée de l'odeur du Caffis, qui ne pourra pas manquer de plaire à ceux qui l'aiment ; & fuppofé que le Caffis ait toutes les propriétés qui l'ont rendu fi célébre, ce que je ne garantis pas, j'ofe bien garantir que préparé comme nous venons de le dire, il doit produire des effets fupérieurs à ceux de toutes les préparations connues.

ARTICLE IX.

De l'Anis, des Semences chaudes, & de la Badiane.

IL y a tant d'analogie entre le fruit de toutes ces plantes, que nous ne croyons pas pouvoir mieux faire que de les comprendre ensemble sous le même article. Anis & semences chaudes.

L'Anis est une plante fort commune dans les jardins. Elle porte une tige mince, grêle, médiocrement haute, & divisée par plusieurs rameaux, dont chaque extrémité se termine par autant de brins, qui tous ensemble ne représentent pas mal la figure d'un parasol. On trouve au bout de chaque brin plusieurs graines fort petites, c'est le fruit de la plante que nous décrivons : la chair en est assez ferme, remplie de

Anisum herbariis, C. B. 159. Anisum veteribus, I. B. Tom. III. part. 2. p. 92. Anisum vulgare Clus. Hist. 202. Apium Anisum dictum, *Tour. Inst.* 359.

Anis. beaucoup d'huile eſſentielle aromatique, & de ſel volatil âcre.

Ses Vertus. L'Anis paſſe pour la deuxiéme des plantes carminatives; on appelle ainſi les remédes propres à diviſer & à diſſoudre les matieres viſqueuſes & gluantes, dans leſquelles l'air ſe trouvant embarraſſé, ſe raréfie, & cauſe des gonflemens & des diſtentions douloureuſes dans l'eſtomac & dans les inteſtins. On leur donne encore le nom de ſemences chaudes majeures ou mineures. Les unes & les autres ſont au nombre de quatre: les ſemences chaudes majeures ſont l'Anis, le Carvi, le Cumin & le Fenouil; les ſemences chaudes mineures ſont l'Ache ou le Perſil, l'Ammi, le Panais ſauvage & l'Amome. Nous aurons peut-être occaſion de décrire ailleurs toutes ces plantes.

L'Anis eſt un ſtomachique très-décidé; il eſt d'expérience qu'il aide à la digeſtion, qu'il empêche les crudités,

& qu'il chaſſe les vents. On a voulu dire qu'il en engendroit, c'eſt une erreur ; n'étant point une ſubſtance flatueuſe, il eſt impoſſible qu'il produiſe ce dangereux effet ; mais parce qu'il abonde en ſel volatil âcre, nous jugeons qu'il eſt très-propre à inciſer les matieres viſqueuſes, & à dégager les vents qu'elles pourroient contenir ; ainſi nous recommandons fort, ſurtout après les repas du ſoir, la Liqueur d'Anis préparée de la maniere ſuivante. Anis.

Pilez en poudre fine demi-livre d'Anis ; faites en ſorte qu'il ſoit de l'année ; infuſez cette doſe pendant quinze jours dans neuf pintes d'eau de vie, diſtillez au Bain-marie & au filet médiocre ; le produit eſt à l'ordinaire quatre à cinq pintes d'eſprit. Dans la préparation du ſyrop vous aurez ſoin de diminuer un peu la doſe de ſucre ; en compoſant, le mêlange devient laiteux, à proportion de la quantité de ſel eſſentiel & d'huile Anis liqueur.

Anis. dont la Liqueur fe trouvera chargée. Pour la rendre parfaitement claire, fervez-vous du moyen que nous avons indiqué dans les Principes généraux en parlant de la filtration. La Coriandre, le Fenouil, & les autres femences chaudes, majeures & mineures, fe préparent en Liqueur comme l'Anis ; on peut felon la dofe prefcrite les joindre toutes enfemble, en proportion égale, pour en faire une Liqueur très-carminative, & en même temps diurétique; mais cette Liqueur ne fera point auffi agréable que l'Anis feul, quoi qu'infiniment plus efficace.

Badiane. Cette plante eft étrangere, ne l'ayant jamais vû fur pied, je ne la décrirai point ; j'ai fait ce que j'ai pû pour en élever, j'ai femé la graine en différens fols, en différentes faifons, & toujours inutilement. J'ai confulté d'habiles Botaniftes, ils n'ont pû m'en donner qu'une notice imparfaite. Linæus l'appelle Diofma. Commelin lui donne le nom

de Spiræa. On l'appelle vulgairement Anis étoilée, parce qu'elle eſt compoſée de ſix rayons qui repréſentent parfaitement la figure d'une étoile ; ſon diamétre porte un bon pouce ; chaque rayon forme une capſule qui renferme un pepin, ſemblable au pepin d'une pomme ou d'une poire, mais plus liſſe & plus luiſant : ſa couleur eſt d'un jaune-brun, tirant un peu ſur le rouge ; ce pepin eſt fort odorant, & contient une grande quantité d'huile ; la capſule n'eſt pas moins odorante, mais elle eſt beaucoup plus ſéche. Badiane.

On prendroit l'odeur de la Badiane pour celui d'Anis, tant ils ont de reſſemblance ; en y faiſant cependant un peu d'attention, on y remarque quelque différence, ſur-tout après les infuſions & les diſtillations. La Badiane a quelque choſe de plus ſuave & de moins monotone : on diroit que ce ſont pluſieurs aromates mêlées enſemble dont l'Anis fait la dominante ; au reſte, j'ai

Badiane. reconnu par l'analyse de l'un & de l'autre fruit, qu'ils donnoient à peu près les mêmes résultats ; d'où j'ai conclu que l'Anis & la Badiane devoient avoir les mêmes vertus, & que l'on pouvoit s'en servir dans les mêmes cas, & pour remédier aux mêmes indispositions ; il faut cependant avouer que la Liqueur faite avec la Badiane est sans comparaison plus gracieuse : pour cette raison, j'en conseille l'usage de préférence à l'Anis ; vous la composerez selon la méthode suivante.

Badiane liqueur. Pilez en poudre fine six onces de Badiane ; faites infuser cette poudre pendant quinze jours dans neuf pintes d'eau de vie, distillez au filet médiocre ; si l'esprit est suffisamment imprégné d'odeur, comme il arrive ordinairement dans cette opération, vous vous en tiendrez à cette seule distillation, faute de quoi après six pintes, vous cohoberez ; à la seconde fois vous vous contenterez de cinq pintes : ce

qui reſtera dans la Cucurbite ſera fort odorant, mais peu ſpiritueux ; & comme la Badiane, ainſi que l'Anis, donne beaucoup de ſel volatil, âcre, & piquant, je ne conſeille pas de tirer à la quantité, de crainte d'ôter à la Liqueur la délicateſſe qu'elle doit avoir. Badiane.

Vous prendrez donc vos cinq pintes d'eſprits, & vous les mêlerez au ſyrop préparé avec cinq livres de ſucre, quelque choſe moins, & cinq pintes d'eau ; le mêlange contractera un œil déſagréable, louche, ou laiteux ; il faudra le clarifier au blanc d'œuf, & filtrer ſelon l'art ; de toutes les Liqueurs celle-ci embarraſſe le plus pour la filtration. Je ſuis bien aiſe de prévenir afin qu'on ne ſe livre point à l'impatience.

J'ai remarqué que plus la Badiane liqueur vieilliſſoit, & plus elle perdoit ſon odeur & ſon goût d'Anis, elle n'en devient pas moins agreable pour cela ;

Badiane. au contraire, je lui trouve alors quelque chofe de moins commun, qui flatte par fa fingularité ; on teint cette Liqueur en violet, ou en gris de lin : confultez fur cela vos Principes généraux.

ARTICLE X.

Du Genievre.

Geniévre. LE Genevrier eft un arbriffeau fauvage qui fe plaît fur les montagnes arides, & fouvent à la lifiére des bois. Les plus confidérables font de cinq à fix pieds de hauteur, il eft même rare d'en trouver d'auffi élevés. Pour l'ordinaire il jette des branches rampantes çà & là, tout au plus à un demi pied de terre ; elles font extrêmement entrelaffées, & forment comme de petits buiffons impénétrables. Les feuilles font vertes

Juniperus vulgaris, fruticofa. C. B. 488. Juniperus vulgaris baccis parvis purpureis, I. B. tom. I. pag. 293. Juneperus Dodon. 842.

en

en toutes faifons, petites, étroites, oblongues, & terminées par un aiguillon, ce qui fait qu'on en cueille difficilement les bayes; elles font rondes, de la groffeur d'un pois, vertes d'abord, & deviennent noires en muriffant; elles font placées entre les feuilles dans un ordre admirable; le bois du Genévrier eft auffi fort odorant, il eft prefqu'auffi fudorifique que le Safaffras. Geniévre.

Vertus du Geniévre.

Le Geniévre étant d'une fubftance réfineufe & balfamique, produit plufieurs bons effets; il eft peu de fruit dont on ait dit plus de bien, & avec plus de fondement; il purifie le fang par l'infenfible tranfpiration; il conforte les folides; il décharge le poumon d'une lymphe groffiere qui caufe fouvent la difficulté de refpirer; Simon Pauli, Tragus, Mathiole, affurent qu'il foulage les hydropiques, Tournefort eft du même fentiment; la Pharmacie tire je ne fçai combien de fecours de ces bayes falutaires; & quoi-

Geniévre. que les préparations galéniques contribuent beaucoup aux effets qu'elles produisent, on peut dire néanmoins que par elles-mêmes elles sont très-saines : par conséquent on peut boire avec confiance les Liqueurs auxquelles elles servent de fondement.

Geniévre liqueur. Choisissez des bayes qui ne soient pas trop vieilles, c'est ce que vous distinguerez aisément à leur épiderme. Si elle est ridée, c'est un signe qu'elles ne sont point de l'année ; si elle est ferme & bien tendue, c'est un bon signe. Prenez garde encore qu'elles n'ayent fermenté, elles y sont fort sujettes ; vous vous en appercevrez à un goût aigre & moisi. En ayant choisi un demi litron, écrasez-les dans un mortier de marbre ; ajoutez deux onces de Cannelle & quatre clous de Girofle ; mettez le tout en infusion dans neuf pintes d'eau de vie pendant quinze jours ; après ce temps distillez au Bain-marie ; vous verrez s'il est nécessaire de cohober,

finon ayant extrait cinq pintes d'efprit bien imprégné de Geniévre, vous compoferez votre Liqueur, en mêlant autant de fyrop que vous avez d'efprit : le mêlange pour l'ordinaire deviendra louche, s'il ne devient tout-à-fait laiteux ; en ce cas, clarifiez la compofition au blanc d'œuf, & filtrez felon l'art. Geniévre.

Vertus de cette liqueur.

Le Geniévre liqueur n'eft point auffi agréable que quelques autres dont nous avons parlé ; il y a cependant bien des perfonnes qui lui trouvent un goût délicieux. Après tout, ce qui pourroit lui manquer du côté des faveurs, eft bien compenfé par fes propriétés radicales ; on a obfervé que l'huile & l'eau fpiritueufe de Geniévre font tout à la fois fudorifiques, cordiales, hyftériques, ftomachiques, carminatives, apéritives, béchiques ; ainfi voilà un fpécifique qui en vaut lui feul plufieurs autres ; il eft dit-on admirable pour débarraffer les reins & l'uretere des

Geniévre. que les préparations galéniques contri-
buent beau…

Genievre

℞. Genievre recent . . . . ℥ v
Canelle . . . . . . ʒ ij.
Clou de Girofle . . . . num. iij.
Eau de Vie . . . . . . ℔ vj

Geniévre. graviers, & de certaines matieres visqueuses qui en bouchent les conduits ; son usage passe encore pour fort bon dans toutes les maladies froides du cerveau ; en un mot le Geniévre liqueur a précisément toutes les excellentes propriétés que nous avons attribué plus haut aux bayes qui le composent.

Esprit de Genievre. Voulez-vous faire un esprit de Geniévre sans eau de vie ? Prenez une assez grande quantité de bayes bien mûres, écrasez-lez, mêlez-y du miel ou de la levure de biere pour exciter la fermentation, je suppose que vous ayez mis ce mêlange dans des vaisseaux d'une capacité relative à l'effervescence de la fermentation : placez vos vaisseaux à la cave sans les boucher ; laissez-les en digestion jusqu'à ce que vous sentiez qu'ils exhalent une odeur forte & vineuse, ce sera un signe que la fermentation est parfaite : versez pour lors vos matieres dans la Cucurbite, avec

un tiers d'eau ou environ ; adaptez le chapiteau, & diſtillez au feu ouvert, juſqu'à ce que vous apperceviez que ce qui tombe dans le Récipient n'a plus de force, ce ſeront les phlegmes, il ſera temps de ceſſer. Si vous avez bien opéré, vous aurez un eſprit très-inflammable, & qui produira les effets dont nous avons parlé plus haut, plus ſûrement & plus promptement ; il eſt bien vrai que cette Liqueur ſans autre préparation, ſans ſucre, & d'une force très-grande, n'eſt point du tout agreable, a moins que l'on ne ſoit paſſionné pour le goût de Geniévre, en vieilliſſant elle devient un peu moins déſagréable, mais elle eſt toujours bienfaiſante, dans les indigeſtions ſurtout.

Eſprit de Geniévre.

ARTICLE XI.

Du Céleri.

Céleri.

CETTE plante si commune dans nos jardins, n'est point autre chose que de l'ache devenu plus doux par la culture. Les vertus du Céleri ne sont ni en grand nombre, ni du premier ordre. Il est plus employé dans les cuisines que dans les laboratoires. Ces défauts ne sont pas fort considérables, on dit qu'il échauffe. Selon l'avis de Jean Bauhin il faut l'interdire aux épileptiques ; on peut faire de cette plante une liqueur à boire qui participera des vertus carminatives, & qui sera d'un goût fort agréable.

Céleri liqueur.

Coupez en petits morceaux trente ou quarante pieds de Céleri plus ou

Apium dulce. Celery Italorum, Hort. Reg. Parif. Selinum five Apium dulce. Park.

moins, suivant leur grosseur, faites-les infuser pendant un mois dans neuf pintes d'eau de vie; distillez ensuite au fort filet; l'huile montera difficilement, par conséquent cohobez: si vous trouvez que l'opération vous a fourni des esprits trop peu chargés d'aromate, pour les renforcer avant que de procéder à la composition, prenez une bonne quantité de Céleri bien blanchi en terre, faites-le bouillir dans très-peu d'eau, il en jettera de lui-même considérablement; exprimez & coulez cette eau; emplissez votre Cucurbite avec d'autre Céleri crud & coupé en petits morceaux; versez l'eau que vous aurez exprimé sur votre Céleri de la Cucurbite; adaptez le chapiteau, & distillez au feu ouvert. Il faut bien prendre garde dans cette opération de ne point laisser bruler le Céleri au fond de la Cucurbite, toutes vos peines feroient perdues sans ressource. Pour prévenir cet inconvénient,

Céleri.

Méthode pour imprégner la liqueur de l'huile essentielle des plantes, feuilles, tiges, &c.

Céleri. ne retirez que les deux tiers de l'eau que vous aurez mis dans la Cucurbite, cette eau ſans être ſpiritueuſe ſera fort odorante, vous vous en ſervirez au lieu d'eau commune pour faire votre ſyrop, comme il en faut une quantité égale à votre eſprit, vous vous régle-rez ſur cette proportion, c'eſt-à-dire, que de neuf pintes d'infuſion, ayant retiré cinq pintes d'eſprit, il faudra vous arranger de façon que vous puiſ-ſiez avoir cinq pintes d'eau odorante pour faire votre ſyrop. Le mêlange étant fait, vous y ajouterez dix gouttes d'eſſence de Bergamotte, vous la laiſ-ſerez en couleur claire & limpide; la filtration ne vous donnera aucun em-barras; cette Liqueur quoique très-agréable n'a guères plus de vertus que la plante qui en fait la baſe.



ARTICLE XII.

De l'Angelique.

LEs grandes vertus en tous genres, que l'on attribue à la plante dont nous allons parler, lui ont valu ce beau nom; elle est originaire de Bohême, d'où nous la recevions autrefois. Comme elle se plaît beaucoup en France, depuis sa transplantation, elle y est devenue fort commune; elle porte une tige assez haute, grosse, creuse en dedans, & séparée par nœuds, d'où partent les feuilles & les moyennes tiges; ces feuilles sont larges & profondément découpées : on trouve la semence au sommet de la tige, en forme d'aigrette, dont chaque fil se termine par une graine de la figure Angélique.

Angelica sativa C. B. 155. Imperatoria sativa, Inst. 317. Smirnium cord. Laserpitium Lac. Radix spiritus S. Agyrtarum Hoffmanni, Archangelica quorumdam.

Il y a encore la petite Angélique sauvage, dont nous ne parlons pas.

Angélique. d'un croiſſant, plate, griſe, & légere. Toutes les parties de l'Angélique ſont odorantes; beaucoup de gens ſe ſervent de la graine pour faire leurs Liqueurs, quelques-uns s'en tiennent à la tige, d'autres enfin à la racine; je me déclare pour ces derniers.

Vertus de l'Angélique. Je ne finirois pas, ſi je voulois raſſembler ici ce qu'on a publié en différens temps au ſujet des vertus de cette plante; on l'a recommandé en infuſion, en décoction, en conſerve, en topique; on aſſure qu'elle eſt ſudorifique, cordiale, fébrifuge, hyſtérique, réſolutive, alexitere. La Pharmacie l'employe dans une infinité de remédes, tant chymiques que galéniques: c'eſt un excellent préjugé en ſa faveur, & l'on peut raiſonnablement conclure qu'elle ne peut être que bienfaiſante employée comme Liqueur.

Angélique Liqueur. Nous avons dit qu'on pouvoit ſe ſervir indifféremment des tiges ou côtes, de la graine & des racines; ſi

vous vous déterminez pour la tige, Angélique.
vous obſerverez en tout la méthode que nous avons preſcrite pour le Céleri ; ſi vous croyez que la graine ſoit préférable, conſultez la recette d'Anis, ce ſont les mêmes préparations & les mêmes doſes, mais ſi vous voulez vous en tenir à la racine, comme je vous le conſeille, choiſiſſez neuf onces de cette racine, qui ne ſoit pas vermoulue, défaut auquel elle eſt fort ſujette ; concaſſez-la groſſiérement dans un mortier ; mettez-la en infuſion dans neuf pintes d'eau de vie ; ajoutez deux onces de Geniévre, & deux onces de Cannelle ; faites durer l'infuſion huit ou quinze jours ; diſtillez enſuite au Bain-marie, au filet médiocre, point de cohobation ; ſi votre Eau de vie eſt d'une bonne qualité, vous retirerez cinq pintes d'eſprit aromatique ; préparez votre ſyrop à l'ordinaire ; dans la compoſition vous donnerez la couleur qu'il vous plaira, le mêlange ſera

Angélique. toujours clair, fauf quelque accident particulier, point de clarification par conféquent, filtrez felon l'art.

Plus cette Liqueur fera gardée, meilleure elle deviendra, en vieilliffant elle acquiere une odeur mufquée très-gracieufe, il eft à préfumer que fes vertus font confidérables, puifque la racine qui entre dans fa compofition paffe pour avoir des propriétés merveilleufes.

ARTICLE XIII.

De l'Abfynthe.

Abfynthe. IL y a plufieurs efpéces d'Abfynthe, l'étrangere qui nous vient du Levant ; la Marine, ainfi nommée

I. Abfynthium Judaïcum, C. B. 139. Lumbricum femen I. B. femen contra'off. Scbeha Arabum, Lugd. App. 36. *C'eft la poudre à vers.*

II. Abfynthium feriphium Gallicum C. B. Abfynthium feriphium tenuifolium, marinum Narbonenfe. I. B. tom. III. pag. 177. *Abfynthe marine.*

III. Abfynthium vulgare majus I. B. tom. III. p. 168.

parce qu'elle croît sur les bords de la mer en Provence & en Languedoc; la grande Absynthe, fort commune dans nos jardins, & enfin la petite Absynthe, également commune, mais moins amere que la précédente; nous ne parlerons que de ces deux dernieres espéces. Comme on se sert indifféremment de l'une pour l'autre, nous ne les séparerons pas. Absynthe.

L'Absynthe croît facilement par tout, mais plus particuliérement dans les lieux secs, c'est une plante médiocrement haute, sa tige est ligneuse, ses feuilles assez petites, très-échancrées, & d'un verd-pâle; elle porte sa semence au haut de ses tiges, de la forme de petits grains ronds, assez semblables à la graine d'épinards; son amertume est extrême; elle donne par

Absynthium Ponticum seu Romanum offic. seu Dioscoridis C. B. 138. Absynth. Latifol. Dod. 32.

IV. Absynt. tenuifolium incanum. C. B. 138. Absynt. Ponticum vulgare folio inferius albo I. B. Abrotanum album, sive fœmina cord. in Dioscorid. Absynth. Galatium Sardonium, Diosc. Lob. Ic. 755. *Petite Absynthe.*

Vertus de l'Abſynthe.

l'analyſe un peu de ſel volatil, peu de plantes fournit autant de ſel fixe, & ſon huile eſſentielle eſt en aſſez bonne quantité. Nous ne craignons pas de nous avancer trop en diſant que cette plante peut cauſer des effets ſalutaires infinis & ſur le champ. Mathiole, Veſlingius, Eraſte, aſſurent qu'ils ont vû guérir des malades totalement abandonnés par le ſeul ſecours de l'Abſynthe. On l'employe en conſerve, en extrait, en ſyrop : on en fait des infuſions dans du vin, dans de la biere, & toujours avec un ſuccès prodigieux ; mais toutes ces préparations ont le déſagrément de conſerver un goût d'amertume auquel on ne ſe fait pas. L'Abſynthe liqueur n'a point ce défaut ; elle joint aux propriétés des autres préparations, celle d'être totalement dépouillée de ſon amertume, & d'être extrêmement douce & agréable.

Abſynthe liqueur.

Vous prendrez dix-huit poignées d'Abſynthe, grande ou petite, verte

ou féche, n'importe; nous entendons par poignée ce que la main d'un homme peut contenir, en ſuppoſant encore que l'Abſynthe n'eſt point parvenue à ſa parfaite hauteur, & qu'elle eſt de l'âge prêt à entrer en ſemence; plus, deux onces de Cannelle, plus, un demi-litron de Geniévre, plus, demi-once de racine d'Angélique; mettez ces aromates en infuſion dans neuf pintes d'Eau de vie pendant quinze jours, remuez la cruche de temps à autre, après quoi vous diſtillerez au Bain-marie, au fort filet; d'abord votre eſprit ſortira blanc, clair, limpide; il pourra ſe faire qu'inſenſiblement vous le verrez changer, & tomber dans le Récipient d'une couleur ambrée. Ne vous allarmez point ſi cet accident arrive, il ne gâte rien à l'opération; continuez-là avec vos ſoins ordinaires. Quand vous aurez recueilli la valeur de ſix pintes d'eſprit, verſez le tout dans la Cucurbite par le Canal dont nous Abſynthe.

Absynthe. avons tant de fois parlé, & cohobez ; diminuez pour lors le feu d'un degré, c'eſt-à-dire, qu'il ne faudra plus diſtiller qu'au filet médiocre, & enfin au petit filet. Ayant extrait cinq pintes d'eſprit, bien chargé d'odeur, vous diſcontinuerez cette premiere opération, & vous procéderez à la compoſition. Prenez cinq livres de Sucre, que vous ferez fondre dans quatre pintes d'eau de fontaine ou de riviere ; vous ajouterez à cette quantité une pinte de bonne eau de Fleur d'Orange double. Votre ſyrop étant fait, vous le mêlerez avec vos cinq pintes d'eſprit ; vous colorerez le mêlange en rouge avec la Cochenille & l'Alun, comme il a été dit dans les Principes généraux, obſervant toujours qu'il faut diminuer la meſure d'eau de fontaine, à proportion de celle que vous employerez pour votre teinture ; vous finirez par la filtration, qui ne vous donnera pas grande peine.

Je le répéte encore, de toutes les Liqueurs, celle-ci eſt ſans contredit la plus médicale & la mieux faiſante ; elle eſt ſouveraine dans les maladies hyſtériques ; elle emporte les obſtructions des viſcéres ; elle excite l'appétit ; elle provoque les urines. Un Pharmacopole habile ſoutient qu'elle inciſe & atténue les humeurs pituiteuſes qui croupiſſent dans l'eſtomach, & qu'elle eſt excellente contre les vers ; on peut s'en ſervir comme d'un reméde admirable dans preſque toutes les maladies chroniques ; d'ailleurs elle flatte infiniment le goût, pourvu que l'on n'ait pas une répugnance décidée pour le goût d'abſynthe. Vertus de l'Abſynthe Liqueur. Charas.

ARTICLE XIV.

Du Macaroni.

J'AI cru devoir nommer ainſi cette Liqueur, parce qu'elle nous rappelle parfaitement le Macaron, & par ſon Macaroni.

Macaroni. odeur & par sa saveur ; elle peut tenir son rang parmi les Liqueurs les plus gracieuses ; il en est même peu qui soit d'un goût plus général, aussi n'a-t-elle presque point d'autre mérite, mais ce n'en est point un médiocre que de plaire infailliblement, & à toute sorte de gens.

Pour faire cette Liqueur si flatteuse, pilez dans un mortier de marbre une livre d'amandes ameres ; faites bien attention qu'il n'y ait point de noyaux d'abricots parmi ; (ces noyaux ont une saveur trop austere) ajoutez gros comme le pouce de racine d'Angélique de Bohême ; mettez le tout en infusion pendant quinze jours dans neuf pintes d'eau de vie ; remuez la cruche fréquemment : le terme de l'infusion passé, versez pêle-même les amandes & l'eau de vie dans la Cucurbite, adaptez le Chapiteau, placez l'Alembic au Bain-marie, & distillez au petit filet ; entretenez votre feu le plus également qu'il

vous ſera poſſible, parce que vous ne ſerez point obligé de cohober. Ayant extrait cinq pintes d'eſprit bien imprégné de l'odeur d'amande, vous ferez votre ſyrop avec cinq livres de Sucre, trois bouteilles d'eau commune & deux bouteilles d'eau de fleur d'Orange double. Le ſyrop fait, commencez la compoſition en mêlant votre ſyrop avec vos eſprits, & en ajoutant vingt ou trente goutes d'eſſence de Cédras; filtrez enſuite par le papier gris. Cette derniere opération ne vous donnera aucune peine, & votre Liqueur étant paſſée, ſera claire, limpide, brillante, auſſi agréable à la vue, qu'elle ſera délicieuſe au goût. Macaroni.

ARTICLE XV.

De la Singuliere.

C'EST encore ici une Liqueur de mon invention, & qui n'eſt point connue; je l'ai nommé Singuliere, parce qu'elle l'eſt à coup ſûr. Le ſeul La Singuliere.

Macaroni. odeur & par sa saveur ; elle peut tenir

p.130 Réf 18576

Macaroni —

Amandes ames . . . ℔ j.

Gros comme le pouce de

Racine d'angelique,

Eau de vie . . . . ℔ XX

Sucre . . . . . . ℔ VIIj.

Creme de Cedrat . [illegible] XXX

f. s. a.

La Singuliere. exposé de ce qui entre dans sa composition fera juger favorablement de sa qualité ; c'est sans contredit la plus parfaite & la plus délicieuse de toutes celles que je connoisse, mais pour l'attraper dans son point de perfection, il ne faut épargner ni soins ni dépense. Comme cette Liqueur est extrêmement compliquée, c'est ici qu'il faut du discernement pour augmenter ou pour diminuer les doses que je vais prescrire, & cela relativement à la qualité des drogues que l'on employera, afin que rien ne domine, & qu'il résulte du tout un goût singulier, mais toujours infiniment agréable.

Vous prendrez donc les zestes d'un gros Cédras ou de deux moyens ; à leur défaut (car on n'en trouve pas toujours facilement) vous prendrez les zestes de trois beaux Citrons, l'écorce de deux Oranges de Portugal, deux onces de Cannelle, deux gros de Macis, neuf cloux de Girofle, demi-once

d'Anis, demi once de Coriandre, deux gros de racine d'Angélique de Bohême, un gros de Saffran, demi once de Geniévre. Ayant pillé, conçaffé & écrafé toutes ces drogues, mettez-les en infufion dans neuf pintes d'Eau de vie pendant un bon mois, au foleil, ou dans un lieu tempéré ; & pour accélérer la macération, en même temps pour faciliter l'incorporation mutuelle de tous les aromates, vous aurez grand foin de remuer fouvent la cruche. Le mois d'infufion expiré, verfez vos matieres dans la Cucurbite ; adaptez le chapiteau ; luttez les jointures avec de la colle de farine ; placez l'Alembic au Bain-marie ; diftillez d'abord au fort filet. Ayant retiré fix pintes, verfez-les dans la Cucurbite par le canal de cohobation ; continuez à diftiller au filet médiocre, vos efprits feront pour lors imprégnés des huiles aromatiques autant qu'ils pourront l'être. Ayant extrait cinq pintes, vous vous difpo- La Singuliere.

La Singu-liere. ferez à la compoſition avec toute l'attention poſſible. D'abord vous commencerez par le ſyrop, que vous préparerez avec cinq livres de ſucre, trois pintes d'eau commune, deux pintes d'eau de fleur d'Orange double. Le ſyrop étant fait, vous y verſerez vos eſprits ; vous remuerez bien le tout, & vous goutterez ſi rien ne domine, à l'exception de la fleur d'Orange, qui doit s'annoncer un peu plus que le reſte, pas trop cependant, & s'il eſt néceſſaire de fortifier les autres aromates, vous tiendrez prêtes des quinteſſences de Cédras, de Girofle, de Canelle, &c. ou ſimplement des eſprits bien imprégnés de toutes ces drogues ; vous en verſerez dans votre compoſition autant qu'il ſera néceſſaire pour établir l'équilibre entre vos aromates ; & quand vous croirez avoir monté votre Liqueur ſur le ton convenable, alors vous la colorerez en rouge-pourpre avec le Phitolacca, * c'eſt-à-dire

* Voyez la note marginale, p. 136.

que vous prendrez des morceaux de toile imbibés du suc de ce fruit, comme nous l'avons dit dans les Principes généraux ; vous les ferez infuser dans une pinte ou plus de Liqueur pendant vingt-quatre heures ; les morceaux de toile se déchargeront, & votre Liqueur prendra toute leur teinture, elle sera plus ou moins foncée, à proportion de la quantité de Phitolacca que vous employerez. Si vous n'avez point de Phitolacca, servez-vous de Cochenille, vous en prendrez trois gros, un demi gros d'Alun de glace, & quatre ou six pains de Tournesol : pilez bien ces teintures dans un mortier de marbre, en versant de temps en temps de l'eau bouillante pour les délayer plus facilement ; la dissolution des teintures faites, vous l'ajouterez à la totalité de la Liqueur. Souvenez-vous que si vous colorez votre Liqueur de cette derniere façon, il faut avoir soin de diminuer l'eau commune de votre composi- La Singuliere.

La Singuliere.

tion, en raison de celle que vous employerez pour la teinture, sans quoi vous affoibliriez trop vos esprits. Cette précaution n'est point nécessaire si vous vous servez du Phitolacca, qui d'ailleurs est préférable en tout. * Votre Liqueur étant bien colorée, le plus fort sera fait ; il ne restera plus que la filtration, vous en ferez quitte avec un peu de patience.

* L'expérience m'a détrompé, la teinture du Phitolacca la plus charmante qu'on puisse désirer ne tient pas, elle tombe au point de rendre la Liqueur toute jaune. Ainsi je conseille de laisser la Singuliere dans sa couleur naturelle, ou bien de la teindre avec la Cochenille, selon ce que nous venons de dire plus haut.

Si dans la composition vous pouvez atteindre au juste accord des huiles aromatiques entre elles, ce qui n'est point du tout difficile, pour peu qu'on veuille s'en donner la peine, vous aurez une Liqueur exquise, & qui ne sera sûrement pas sans de grandes propriétés ; la raison en est toute simple : les ingrédiens qui la composent sont tous connus pour avoir d'excellentes qualités ; les uns sont carminatives, les autres hystériques, béchiques, &c. Donc le composé doit être de même nature ; donc cette Liqueur doit être aussi salu-

taire qu'elle eſt agréable ; or elle l'eſt inconteſtablement. La Singuliere.

ARTICLE XVI.

De l'Huile de Vénus, & des Eaux des Barbades

J'AVOIS deſſein de finir cette derniere Partie par la Singuliere, mais ayant réfléchi que l'Huile de Vénus, l'Eau & la Crême des Barbades étoient trop à la mode pour être négligées, j'ai cru bien faire de parler encore & de réunir ces trois célébres Liqueurs ſous un même article. Comme je n'en ſuis pas l'inventeur, & qu'elles ſont d'ailleurs très-connues, je ne dirai rien de leurs propriétés ; je me contenterai ſeulement d'en rapporter les recettes telles que je les ai reçues de gens qui aſſûroient les tenir de bonne main, & qui effectivement m'ont aſſez bien réuſſies. Huile de Vénus.

Huile de Vénus.

Réduifez en poudre impalpable trois onces de graine de Carvi [a], trois onces de graine de Chirouis [b], quatre onces de graine de Daucus-Creticus [c], quatre gros de Macis, & une once de Cannelle : faites infufer ces poudres dans neuf pintes d'eau de vie pendant l'efpace d'un mois, après quoi vous diftillerez au Bain-marie, au fort filet d'abord. Ayant retiré fix pintes, vous les reverferez dans l'Alembic, & vous cohoberez. Ayant retiré à cette feconde diftillation la valeur de cinq pintes d'efprit,

a Le Carvi eft une plante qui fe trouve facilement dans les prés, on ne fe fert guère que de fa graine. Les Botaniftes l'ont nommé *Cuminum pratenfe*, *Carvi Offic C. B.* 158. *Caros. I. B. tom. III. p. 2. pag.* 69. *Carum Dod. Careum fucchs. Ger.* C'eft une des quatre femences chaudes.

b Le Chirouis, autrement appellé Carotte fauvage, vient fans culture dans les prés & le long des chemins; on en mange la racine quand on la cultive dans les jardins; cette racine eft extrêmement fucré. C'eft le *Daucus vulgaris Clus. hift* 198. *Paftinaca tenuifolia Sylves Diofc. vel Daucus off. C. B. Staphylinus Græcorum I. B.*

c Le *Daucus-Creticus* eft beaucoup plus eftimé que le précédent, parce que fa femence paffe pour avoir plus de vertus; il eft appellé *Daucus foliis fœniculi tenuiffimis*, C. B. *Daucus femine hirfuto*, I. B *Mirrhis annua, femine ftriato villofo, incana. Morif. Omb.* Toutes ces plantes font ombelliferes, c'eft-à-dire en parafol. Elles font carminatives, & un peu diurétiques.

laiſſez éteindre votre feu ; compoſez enſuite le ſyrop d'une maniere toute différente de celle que nous avons enſeigné juſqu'à préſent. Faites bouillir quatre gros de Saffran dans trois pintes d'eau, le Saffran ayant bien bouilli & déchargé ſa teinture, coulez cette eau teinte en jaune & d'une conſiſtence plus épaiſſe que celle de l'huile ; coulez-la dis-je toute bouillante ſur ſept livres de ſucre ou environ, remuez bien le ſucre, afin qu'il ſe fonde plus facilement ; étant fondu, laiſſez-le refroidir, verſez alors vos eſprits ſur votre ſyrop, le mêlange ſera trop épais pour être filtré au papier gris, il faudra par conſéquent vous ſervir d'une chauſſe faite de toile de coton, c'eſt ce que nous expliquerons dans la troiſiéme Partie, en parlant de la filtration des infuſions ſimples. Huile de Vénus.

Cette ſorte de Liqueur a été inventée dans les Iſles de l'Amérique qui portent ce nom, ſoit que les fruits ſoient plus Eau des Barbades.

♃. Carvi,
Chiendent anà ℥j ʒj.
Daucus de Crète ℥j.
Macis . . . . ℥j
Canelle . . . ℥ß.
Eau de Vie . . ℔ x.

Safrand . . . ℥j. que l'on fait bouillir dans trois chopine d'Eau jusques a reduction de moitié, et que l'on passe avec forte expression.

Sucre fin . . ℔ v. que l'on clarifie dans trois chopine d'Eau, et que l'on mesle avec la teinture de Safrand le tout refroidie on verse dessus la liqueur Spiritueuse et l'on filtre le tout par le papier joseph

Eau des Barbades.

aromatiques dans ce pays-là qu'ailleurs, ſoit que les Artiſtes y ayent une méthode particuliere, ſoit enfin que le paſſage de la mer influe ſur la qualité de l'eſpéce, il eſt certain que nous n'avons encore pû les imiter qu'imparfaitement. On s'eſt donné la liberté d'inventer & de varier les recettes à l'infini; on a conſervé à la Liqueur une pointe forte pour ne rien dire de plus, c'eſt le caractere diſtinctif des Eaux des Barbades, & on les a hardiment débité ſous ce nom, quoique je ſois du ſentiment de ceux qui penſent que l'uſage habituel de cette Liqueur trop forte eſt pernicieux, je ne laiſſerai pas que de donner la méthode pour la compoſer.

Faites infuſer durant quinze jours les zeſtes de quatre gros Cédras, & deux onces de Cannelle dans neuf pintes d'eau de vie: après ce temps diſtillez au Bain marie, au petit filet. Ayant retiré ſept pintes, démontez tout-à-fait

votre Alembic, jettez comme inutile ce qui reste dans la Cucurbite, rincez-la proprement, versez-y vos sept pintes de la premiere distillation, ajoutez les zestes de quatre nouveaux Cédras & deux onces de Cannelle, adaptez le Refrigerant, distillez au Bain-marie & au petit filet comme la premiere fois. Ayant retiré quatre pintes, versez-les par le canal de cohobation pour rectifier les esprits une troisiéme fois. Ayant extrait cinq à six pintes au plus, cessez : alors rapez en poudre fine sept livres du plus beau sucre, faites-le dissoudre dans une pinte & demi d'eau presque bouillante, mêlez vos esprits à ce syrop, filtrez le mêlange, & vous aurez une Liqueur agréable à la vérité, mais qui ne sera bonne à être bu que lorsqu'elle sera bien vieille, encore restera-t-elle toujours d'une force étonnante. Donnez-vous bien de garde d'en boire immodérément, il en cuiroit à votre œsophage, & insensiblement à votre santé.

Eau des Barbades.

Eau des Barbades.

L'eau des Barbades varie felon les caprices du goût ; on en fait à la Bergamotte, au Macis, à l'Orange, à la Limette, &c. La manipulation eft la même pour tous ces ingrédiens en les fubftituant les uns aux autres ; la Liqueur change de goût fans en devenir plus faine.

Crême des Barbades.

La Crême des Barbades eft plus traitable que la précédente, cependant elle eft encore bien forte. Mettez en infufion dans neuf pintes d'eau de vie les zeftes de trois Cédras, les zeftes de trois belles Oranges de Portugal, deux gros de Macis, quatre gros de Cannelle, douze cloux de Girofle ; l'infufion durera quinze jours au plus : vous diftillerez au Bain-marie au fort filet. Ayant extrait fix pintes d'efprits, verfez-les par le canal de la Cucurbite & cohobez : contentez-vous à cette feconde fois de tirer cinq pintes d'efprit, après quoi faites fondre fix livres de beau fucre fin, que vous pilerez ou que vous

raperez pour accélérer la diſſolution dans quatre pintes d'eau ; n'en mettez pas davantage, parce qu'il faut un peu de vivacité à cette Liqueur ; vous la laiſſerez en blanc fin, comme l'eau des Barbades, par conſéquent le mêlange ne vous cauſera pas grand embarras pour la filtration. Crême des Barbades.

ARTICLE XVII.

De l'Eau commune.

DUT-ON nous taxer d'être tombés en contradiction avec nous-mêmes ; duſſions-nous encourir l'indignation des bons buveurs, nous ne diſſimulerons pas que l'Eau commune bien choiſie eſt préférable à toutes les Liqueurs, à tous les Ratafiats, en un mot à toutes les préparations de l'art, du moins pour la conſervation de la ſanté. De l'Eau commune.

L'Eau eſt d'un uſage ſi univerſel, la

Eau commune. connoiſſance de ſes qualités eſt d'une importance ſi grande, enfin elle eſt entrée pour tant de choſes dans nos manipulations, que j'ai cru bien employer mon temps & ma peine à l'étudier avec ſoin, pour tâcher d'en découvrir la nature.

J'aurois peut-être bien fait de placer cet article en tête de la ſeconde Partie; mais comme il eſt plein d'obſervations phyſiques, chymiques, & d'hiſtoire naturelle, j'ai cru mieux faire de le placer à la fin. On le regardera ſi l'on veut comme une digreſſion, & on me la pardonnera, parce que je la crois également curieuſe, utile, & amuſante.

Point d'Eau exactement pure dans l'Univers, c'eſt une obſervation de fait. L'Eau de Mer, de Riviere, de Fontaine, de Marais, d'Etang, de Puits, de Citerne, de Pluye, de Roſée même, ſont toutes chargées de particules de différentes natures, relativement aux lieux où elles ont ſéjourné, ou qu'elles

ont parcouru ; la chose est facile à concevoir, quand on se rappelle que les entrailles de la terre, que l'air même, sont remplis de substances terreuses, minérales & métalliques qui s'y trouvent, ou naturellement, ou qui y ont été portées par quelque puissance motrice. La chaleur du Soleil par exemple frappant vivement sur des terres bitumineuses, nitreuses, sulphureuses, &c. en détache les particules les plus volatiles ; ces particules portées dans les airs à cause de leur légéreté, y rencontrent des vapeurs d'eau avec lesquelles elles se mêlent intimement ; le froid qui regne dans les hautes régions de l'atmosphere ayant condensé ces vapeurs, elles se résolvent en Eau sans se dépouiller des particules étrangeres de nitre, de souffre, de vitriol, &c. dont elles se sont chargées comme nous l'avons dit, & étant par-là devenues d'une pesanteur spécifique supérieure à celle de l'air, elles retombent sous la

Eau commune.

Eau commune. forme de pluye ou de rosée, chargées des qualités qui leur ont été imprimées dans le haut de l'atmosphere.

La chose est encore plus sensible dans l'Eau qui coule sur la surface ou qui sort du sein de la terre, soit qu'elle y pénétre par filtration, ou qu'elle y coule par des canaux souterrains, il est impossible qu'elle ne passe à travers de différentes couches, de différentes mines, de différentes veines, soit métalliques, soit minérales, & par conséquent qu'elle ne se charge dans ce passage des qualités qui y dominent; c'est à ce méchanisme qu'il faut attribuer l'origine de tant de sources si différentes, en température, saveur, couleur, propriétés, vertus, &c.

Une Eau par exemple qui rencontrera dans son cours un amas de suc lapidifique, formera une source qui aura la vertu de changer en pierre le bois, les plantes, en un mot tous les corps qu'on y plongera; une autre qui séjour-

nera quelque temps dans une veine d'alun ; de nitre, &c. deviendra excessivement froide ; une autre enfin qui passera au-dessus, au-dessous, ou à côté de quelque volcan, ou bien par quelques fermentations, sortira toute bouillante des entrailles de la terre ; ainsi pour juger sainement des qualités bonnes ou mauvaises de l'Eau, il faut examiner avec soin quels milieux elle parcourre, d'où on pourra inférer qu'elle doit être chargée de telles & telles particules, conséquemment de telles & telles qualités, & par une autre conséquence encore, qu'elle doit être bonne ou mauvaise, saine ou dangereuse. Eau commune.

J'ai observé que les particules dont l'eau peut se charger dans son cours, & qui déterminent sa qualité bonne ou mauvaise, peuvent se réduire à trois genres, dont les combinaisons sont infinies, par la grande quantité des espéces qui leur sont subordonnées : ces

Eau commune.

trois genres ſont, les particules terreuſes, les particules minérales, & les particules métalliques.

Toute Eau chargée de particules terreuſes n'eſt point bonne à boire généralement parlant ; ces particules ſont ou de craye, d'argile, de bols, de platre, d'ocre, de ſandaraque, de ſanguine, de chaux, de cendre, ou de ſable. Les Eaux chargées de particules argilleuſes ou cretacées, ſont trop peſantes & trop épaiſſes pour être ſaines ; elles ont d'ailleurs un goût déſagréable ; il faut par la même raiſon rejetter comme mauvaiſes toutes les Eaux chargées de bols, de Sandaraque, d'ocre, de ſanguine, de chaux, ou de cendre, quoique d'ailleurs elles puiſſent être employées pour des bains propres à certaines indiſpoſitions. Les Eaux gypſeuſes, ou qui contiennent beaucoup de particules de plâtre, ſont extrêmement dangereuſes ; elles peuvent cauſer des maux infinis, entre autres la paralyſie.

Enfin la meilleure de toutes les Eaux où les particules terreuſes dominent, c'eſt celle qui s'eſt déchargée des plus groſſiéres en filtrant à travers des ſables blancs, ou qui ſort de la fente des rochers, claire, pure, légere, limpide, cette eaú peut paſſer pour excellente. Eau commune.

Les Eaux où les particules minérales dominent., ſont de bien des eſpéces; elles ſont ou ſalées, nitreuſes, alumineuſes, ſulphureuſes ou vitrioliques.

Il eſt peu d'Eau qui ne ſoit chargée d'un peu de ſel, nous entendons ici le ſel gemme, ou le ſel foſſile; mais quand ce ſel domine trop, il rend l'Eau amere & impotable.

Les Eaux nitreuſes priſes intérieurement ſont apéritives; elles adouciſſent la pituite, elles confortent les nerfs, elles ſont aſſez ſaines, mais inſipides; employées comme bain elles ſont excellentes pour les maladies de la peau.

Eau commune. On prétend que l'Eau alumineuſe a deux qualités oppoſées, qu'elle eſt médiocrement chaude & exceſſivement ſéche, outre cela qu'elle eſt aſtringente & froide, on a remarqué qu'il ne croiſſoit aucune plante ſur les rivages des fontaines, des ruiſſeaux & des rivieres dont les Eaux ſont fort mêlées d'alun ; on aſſure auſſi que cette Eau eſt très-bonne dans toutes les maladies qui partent des humeurs froides.

Les Eaux ſulphureuſes, bitumineuſes, graſſes, &c. ont leur utilité, on les croit bonnes dans les cas où le genre nerveux eſt attaqué.

Les Eaux vitrioliques ſont froides aſſez ſaines aux tempéramens vifs & ſanguins, mais un peu trop aſtringentes.

Les Eaux métalliques comme les Eaux minérales, tirent leurs qualités des ſubſtances étrangeres qui y dominent ; il peut y en avoir d'autant d'eſpéces, qu'il y a de ſortes de métaux ;

quoiqu'on ait voulu dire que l'or & l'argent étoient trop compactes pour imprimer aucune qualité à l'Eau, je penserois moi qu'à la longue l'Eau chargée d'ailleurs de quelques principes nitreux, ou vitrioliques, &c. séjournant ou passant par les mines où l'or & l'argent sont en particules déliées, je crois, dis-je, que cette Eau auroit assez d'activité pour les dissoudre en tout ou en partie, & par conséquent pour emporter de leurs qualités, toute imparfaite que l'on suppose que seroit cette dissolution, elle seroit plus que suffisante pour produire cet effet; l'Eau où les particules d'or & d'argent domineroient ne pourroient être que fort saine. Il n'en seroit pas de même d'une Eau où les particules de plomb l'emporteroient sur toute autre, je jugerois cette Eau très-dangereuse dans l'usage ordinaire, & je ne voudrois conseiller de s'en servir que dans quelques cas particuliers. Eau commune.

Eau commune.

L'Eau qui auroit paſſé par des mines de cuivre, & qui dans ce paſſage ſe ſeroit chargée de plus de verd de gris que de vitriol, ſeroit venimeuſe; le Mercure doit rendre l'Eau très-diviſible, très-fluide, mais purgative.

L'étain communément chargée de beaucoup de mercure & de ſouffre, lui donne à peu près les mêmes qualités; quand l'antimoine y domine, l'Eau devient émétique.

Enfin de toutes les Eaux métalliques, je n'en crois point de plus ſaines que les Eaux ferrugineuſes: au reſte il eſt rare de trouver des Eaux imprégnées d'une ſeule ſubſtance; elles ſont quelquefois chargées de terres, de minéraux & de métaux tout enſemble; quelquefois la combinaiſon eſt en raiſon proportionnelle, d'autres fois les minéraux l'emportent, une autre fois ce feront les métaux, enfin les variétés ſont infinies, parce que les combinaiſons ſont ſans nombre: voilà en géné-

ral ce que l'on peut conclure des qualités de l'Eau par la connoiſſance des milieux qu'elle parcourt. Eau commune.

Mais il peut arriver, & c'eſt ce qui arrive effectivement ſouvent, que l'examen de ces milieux eſt difficile, quelquefois même impratiquable, parce que ces milieux ſont inacceſſibles, alors il faut avoir recours aux indications générales, & enſuite aux analyſes particulieres, tant phyſiques que chymiques ; les indications générales ſont en petit nombre, quoiqu'aſſez ſûres.

1°. Toute Eau claire, limpide, pure, agréable au goût, ou plûtôt qui n'a point du tout de ſaveur, qui s'échauffe facilement miſe au feu, & qui refroidit de même en la retirant, peut paſſer pour excellente.

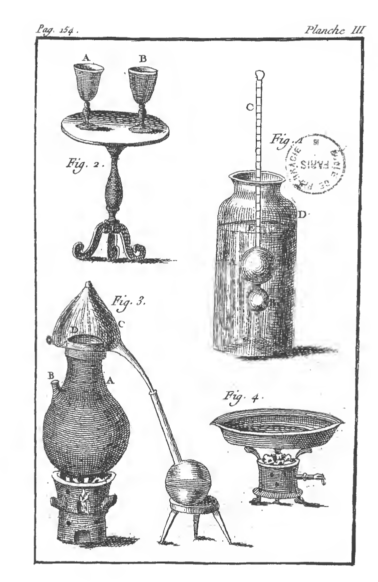
2°. Quand on voit les habitans d'un climat grands buveurs d'eau, conſerver des yeux bien ſains, des dents bien blanches, n'avoir jamais de maladies cutanées, ſe porter bien, c'eſt encore

Eau commune. un ſigne qui doit faire juger favorablement de l'Eau du pays.

3°. Si les légumes cuiſent ſans peine dans l'Eau où l'on les fait bouillir, c'eſt encore une marque de ſa ſalubrité.

4°. Si ſur les rives de la fontaine, du ruiſſeau, de la riviere, il ne croît ni joncs, ni mouſſes, ni aucune plante aquatique, ſi ſon Eau coule ſur un lit de ſable, ſans bourbe, ſans ſédiment, ou ſur un cailloutage bien épuré, on peut être ſûr que cette Eau eſt bonne.

5°. Quand l'Eau eſt bien légere, bien fluide, c'eſt un ſigne qu'elle eſt très-diviſible, pure par conſéquent, bonne, ſaine; pour connoître cette diviſibilité de l'Eau & ſa peſanteur, il faut ſe ſervir de l'Hydrometre; c'eſt un petit inſtrument de verre de la hauteur de cinq à ſix pouces, comme la figure 1. de la III. planche le repréſente, d'une juſteſſe aſſez approchante de la vérité; il eſt compoſé d'une double Ampoule A. B. & du tube C. dans l'intérieur


A
B
Fig. 2.
C
Fig. 1
D
E
Fig. 3.
D
C
B
A
Fig. 4.

duquel on renferme une échelle de graduation, * l'ufage de cet inftrument eft très-fimple & fort commode. Voulez-vous connoître la pefanteur d'une Eau quelconque, empliffez le bocal D. de cette Eau, plongez-y librement votre Hydrometre, après quelques balancemens il reftera immobile, & la fuperficie de l'Eau marquera en E. fa pefanteur fur l'échelle de graduation; plus le tube C. s'enfoncera dans l'Eau, & plus cette Eau fera divifible, fluide, légere, par conféquent bonne.

Eau commune.

* L'Ampoule fupérieure A. eft pleine d'air. L'Ampoule inférieure B. contient du Mercure.

Si vous n'êtes fatisfait qu'à demi de cette premiere expérience, parce qu'elle eft un peu trop générale, & fi vous êtes curieux de connoître la nature des fels que contient l'Eau dont vous étudiez la nature, vous vous y prendrez de la maniere fuivante. Empliffez d'eau une terrine verniffée, faites-la évaporer jufqu'à ficcité, il reftera un fédiment, verfez quelques goutes d'huile de vitriol fur ce fédiment, s'il fe

Eau commune. fait effervefcence, concluez que l'Eau contient des fels alkali, s'il ne s'en fait point, les fels font acides.

On peut tenter la même découverte par la teinture de tournefol; faites fondre dans l'Eau que vous examinez, de ces pains de tournefol dont nous avons parlé dans les Principes généraux, fur le champ l'Eau fe colorera; plus la couleur approchera du bleu comme en A. fig. 2. pl. *III.* plus l'Eau fera alkaline; mais fi elle tire fur le rouge, ou fur le pourpre, comme en B. infailliblement l'Eau fera chargée de fels acides. Comme les fels neutres font des prothées qui prennent la nature de tous les fels, il eft difficile de les découvrir par l'analyfe que nous venons de propofer, on peut tout au plus les foupçonner par des à peu près.

Une analyfe plus exacte, plus complette, & qui ne laiffe prefque rien à defirer, c'eft celle dont nous allons expofer les procédés & les réfultats.

Faites faire une Cucurbite de terre verniſſée A. & qui ait un canal de cohobation B. de la forme décrite dans la Fig. 3. pl. III. empliſſez-la juſqu'au deux tiers paſſés, avec l'Eau que vous prétendez analyſer, adaptez-lui un chapiteau de verre C. le plus grand qu'il ſera poſſible de trouver ; luttez bien les jointures, placez cet Alembic ſur un feu ouvert ; diſtillez à fortes goutes, ou au très-petit filet. Quand vous aurez extrait les deux tiers de l'Eau contenue dans la Cucurbite, verſez-y une égale quantité d'Eau, non pas de celle du Récipient, mais de la toute nouvelle. Continuez à diſtiller au même degré, répétez cette opération. Plus vous la réitérerez, plus votre ſédiment ſera propre à vous donner un réſultat ſatisfaiſant. A la derniere tirez preſque juſqu'à ſiccité, de façon qu'il vous reſte cependant aſſez d'Eau pour enlever exactement tout ce qui ſera au fond de la Cucurbite, alors

Eau commune.

Eau commune. laiſſez éteindre votre feu, & refroidir vos vaiſſeaux. Commencez d'abord par examiner l'Eau du Récipient par la teinture de tourneſol, comme nous l'avons dit plus haut, la couleur vous fera connoître la nature des ſels. Enſuite démontez l'Alembic, prenez garde au col du chapiteau D. ſi l'Eau étoit chargée de ſel volatil ou de fleurs de ſouffre, vous les trouveriez attachées autour de ce col; verſez enſuite le peu d'Eau qui ſe trouvera dans la Cucurbite dans une terrine plate faite exprès, bien verniſſée, dont le fond ſoit bien uni, de couleur brune & capable de
Pl. III. réſiſter à un feu très-violent, Fig. 4. Faites évaporer cette Eau juſqu'à parfaite ſiccité; alors pouſſez votre feu juſqu'à faire rougir votre terrine, dut-elle fendre, il n'y a point de mal; redoublez ſeulement d'attention, & examinez bien les changemens qui paroîtront dans le ſédiment; s'il contient du ſouffre vous vous en apper-

cevrez d'abord par l'odeur forte qu'il exhalera ; s'il contient du sel gemme, il s'annoncera par la crépidation ; si c'est du nitre par la fulmination ; si le sédiment contient de l'alun, vous en jugerez par des taches blanchâtres qui paroîtront au fond de la terrine après la fusion assez semblables à des taches de lait desséché ; s'il y a de la ceruse, vous la connoîtrez par une blancheur qui ne tardera pas à devenir d'un rouge-brun. Enfin s'il y a dans le sédiment de la chaux, du platre, du marbre, &c. vous vous en appercevrez, parce que toutes les substances humides, grasses, légeres, étant évaporées, brulées, calcinées, celles-ci restent les dernieres ; d'abord le plâtre s'annonce par sa blancheur, ensuite la chaux, enfin le marbre.

Eau commune.

Cette analyse, toute curieuse & toute exacte qu'elle soit, est encore insuffisante, puisqu'elle ne nous fait connoître que les terres & les minéraux ; il

Eau commune. faut donc avoir recours à une nouvelle analyſe pour découvrir les métaux : la voici.

Après la diſtillation & l'entiere évaporation, verſez de l'Eau régale ſur le ſédiment, ſi l'Eau ſe teint en couleur jaunâtre & dorée, il y a grande apparence que le ſédiment contient des particules d'or. Si l'Eau régale reſte dans ſa couleur naturelle, prenez de l'Eau forte & verſez-la ſur le ſédiment; ſi cette Eau tire une couleur verdâtre, concluez que le ſédiment contient des particules de cuivre; ſi l'Eau forte devient blanchâtre, ſoyez ſûr que le ſédiment contient des particules de plomb; ſi elle devient noirâtre, ſoupçonnez le mercure; ſi elle devient rouſſe, vous jugerez que le ſédiment contient des particules ferrugineuſes.

Nous avons dit qu'il étoit rare de trouver des Eaux imprégnées d'une ſeule ſubſtance, qu'elles contiennent quelquefois pluſieurs ſortes de terres, de

de sels, de minéraux, de métaux ; aussi est-ce cet assemblage confus qui rend une analyse exacte si difficile ; c'est à l'observateur curieux à employer toute la sagacité possible pour ne point se tromper dans ses procédés & dans ses résultats ; ce que nous avons dit, quoique général, est plus que suffisant pour le conduire avec sureté dans ses opérations.

Eau commune.

Voilà à peu près ce que j'avois à proposer sur la véritable méthode de distiller & de composer les Liqueurs à boire les plus fines, les plus gracieuses & les plus saines ; par-tout j'ai tâché de ne me servir que de termes clairs & expressifs ; j'ai même circonstancié les opérations avec tant de soin, que j'ai tout lieu d'espérer que les personnes les moins intelligentes m'entendront, sans qu'il soit besoin d'un nouveau commentaire.

Conclusion de la II. Partie.

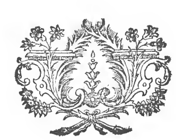
Je crois cependant malgré toutes les précautions que j'ai prises, devoir

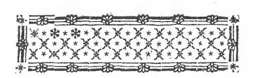
réitérer un avis de la derniere importance. J'ai prescrit les doses avec une exactitude qui me met au-dessus de tout reproche ; mais pour prévenir l'erreur, j'avertis qu'il ne faut point s'attacher servilement à la lettre. Il survient mille accidens qu'il est impossible de prévoir, & qui exigent des changemens. L'expérience suppléra à des préceptes que je n'aurois pas pû donner sans les faire envisager comme superflus. Qu'on lise avec attention ceux qui sont répandus dans la premiere partie ; qu'on les relise souvent; qu'on se les rende familiers par une étude réfléchie. J'avertis que cette étude est d'une nécessité absolue : sans elle on ne marchera qu'à tâtons, mais cette étude une fois faite, l'Artiste étant bien rempli de ces préceptes généraux, il marchera à pas sûrs dans tous ses procédés, & il sera en état de parer à tous les accidens qui pourront survenir, pour peu qu'il ait de sagacité.

On trouvera peut-être que nous avons étalé avec une affectation trop marquée les propriétés médicales de nos Liqueurs. On auroit tort de nous en faire un crime ; nous n'avons point eu d'autre dessein dans cette exposition que de marquer l'analogie qu'elles peuvent avoir avec les dispositions actuelles des personnes qui en font usage. Nous sommes bien éloignés de les exalter comme des spécifiques préférables à des remédes plus sages & plus sûrs ; elles sont bien généralement parlant, mais nous répétons bien volontiers ce que nous avons insinué plus d'une fois, que l'abus des Liqueurs spiritueuses est de la derniere conséquence pour la santé : leur plus grand mérite c'est de flatter le goût.

On a remarqué sans doute que nous avons simplifié les opérations le plus qu'il a été possible ; point de Pélicans ; point de Vaisseaux circulatoires ; point d'Aludels ; une cruche pour l'infusion,

un Alembic bien ſimple pour la diſtillation, une terrine pour la compoſition, un entonnoir pour la filtration ; voilà tout. C'eſt encore trop pour des perſonnes qui n'aiment abſolument pas le détail ; eh bien ! pour les contenter, ces perſonnes trop décidées contre le travail & l'amuſement, nous allons leur apprendre à compoſer des Liqueurs à bien moins de frais & de peine, ce ſera l'objet de la IIIe. Partie.





CHYMIE DU GOUT ET DE L'ODORAT.

PARTIE III.

Des Ratafiats & des Infusions simples.

CETTE méthode de composer les Liqueurs communes, est sans contredit la plus ancienne. Quoiqu'extrêmement simple, elle a des avantages bien réels. La dépense en est rarement considérable, & les soins qu'elle exige sont encore moindres : on pourroit fort bien la nommer Méthode des pauvres gens & des paresseux. Quoi qu'il en soit

de cette qualification, pour peu qu'on veuille être attentif, on parviendra à faire des Liqueurs non seulement supportables, mais encore délicieuses. Il est bien vrai qu'on ne doit point se flatter d'atteindre par ce moyen jusqu'à la délicatesse des fines Liqueurs, mais c'est de quoi bien des gens s'inquiétent peu; pourvu qu'on leur épargne la peine & la dépense, ils sont assez contens. Nous voudrions pouvoir les servir à leur gré, au point de les exempter de tout avis préliminaire, mais comme cet excès de complaisance pourroit les exposer à travailler au hazard & à pure perte, nous les invitons à jetter un coup d'œil sur les observations suivantes.

I. Ne faites vos infusions que dans des vases de verre, ou du moins dans des cruches de terre de Beauvais; les vaisseaux de fayance seroient parfaitement bons, mais rarement on en trouve d'assez commodes; sur - tout

gardez-vous bien de vous servir d'aucun vase de métal, comme de cuivre, d'étain, de plomb, & même de fer blanc.

II. N'employez que l'Eau de vie la plus vieille, d'une couleur bien ambrée & qui soit naturelle; faites bien attention au goût qu'elle peut avoir; qu'elle ne sente ni le feu ni le fut, c'est un goût de bois; cette attention est de la derniere importance.

III. Il n'est pas d'une moindre importance de faire un bon choix, tant des drogues que des fruits ou fleurs qui doivent entrer dans vos compositions; que les épices soyent bien aromatiques & fort chargées d'huile; que les graines & semences soyent nouvelles & séchées à propos; que les fruits soyent bien mûrs sans être passés; que les fleurs soyent bien odorantes, toujours cueillies dans un temps serain & avant le lever du soleil; enfin prenez bien garde que rien ne sente le moisi, c'est un

goût désagréable, auquel il est impossible de remédier quand une fois il subsiste.

IV. Le temps de l'infusion sera toujours de deux mois pour le moins ; le choix du lieu n'est point indifférent, autant qu'il sera possible, vous placerez vos vaisseaux au fort soleil pendant l'été, & dans un lieu tempéré pendant l'hyver, ayant grand soin de les boucher exactement pour obvier à l'évaporation.

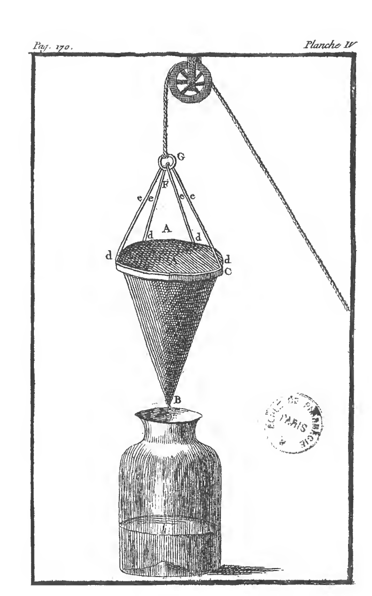
V. Quoique nous nous soyons formellement déclarés contre tout usage d'Esprit de vin, il y a des cas dans les infusions simples où il faut de toute nécessité l'employer ; c'est lorsqu'on veut faire des Ratafiats avec des fruits qui donnent beaucoup d'eau : si l'on n'avoit pas soin d'exalter leur pointe au moyen de l'Esprit de vin, ils seroient foibles, & presque de nul saveur ; mais dans ces sortes de cas qui sont assez rares, il faut avoir grand

ſoin de bien choiſir l'Eſprit de vin, qu'il ſoit bien déflegmé, exempt du goût d'empyrême, & bien vieux.

VI. Une des plus grandes ſujétions dans cette Méthode des Infuſions ſimples, c'eſt le paſſage à la chauſſe ou la clarification. Si vous choiſiſſez pour filtre un tiſſu trop ſerré, ou bien la Liqueur ne paſſe pas, ou bien elle paſſe ſi lentement, que tous les eſprits ont le temps de s'évaporer; ſi le tiſſu eſt trop lâche, tout paſſera ſans être clairfin, peine perdue par conſéquent. Pour bien faire il faudroit avoir pluſieurs filtres, tous d'un tiſſu différent les uns des autres; pour les employer ſelon la conſiſtence plus ou moins épaiſſe des Liqueurs. Ainſi vous prendrez différentes ſortes de draps, plus ou moins ſerrés, comme du drap de Lodéve qui eſt excellent dans bien des cas, de la toile de coton, du feutre, &c. Vous les ferez tailler les uns & les autres en ſac de forme triangulaire, & vous les

Planche Fig. IV.

ferez coudre avec toute l'exactitude possible. Cette espéce de sac est nommé vulgairement *Chausse*. Son côté large A. opposé à la pointe B. formera l'ouverture, vous replierez les bords, & vous y couserez un petit cerceau de bois ou d'osier, ce qui formera comme un bourlet C. aux quatre points d. d. d. d. diamétralement opposés à ce bourlet, vous attacherez quatre cordons e.e.e.e. d'égale grandeur, que vous nouerez ensemble au point F. dans lequel vous insérerez un anneau G. A cet anneau répondra une corde que vous attacherez au plancher, & que vous ferez mouvoir par une poulie, ou bien sur deux chaises d'égale hauteur, ou enfin comme vous jugerez à propos pour le mieux : de cette façon vous passerez votre Liqueur commodément & avec sûreté. La figure vous fera saisir tout cet arrangement mieux que mon explication. Si au premier passage la Liqueur n'est point exactement claire, vous la


G
F
e
e
e
e
A
d
d
d
d
C
B

verserez de nouveau dans la Chausse, & vous recommencerez de même jusqu'à ce que vous ayez atteint le degré de clarté que vous desirez.

VII. Il est bon de vous faire observer encore qu'au bout d'un certain temps la Chausse s'empâte & s'engraisse; alors la Liqueur ne passe plus du tout, le seul moyen que je connoisse pour remédier à cet inconvénient, c'est de changer de Chausse, ou de laver proprement celle qui a servi, faites attention en la lavant de ne la point tordre, contentez-vous de la presser en long le plus qu'il vous sera possible.

VIII. Quoique cette troisiéme partie soit spécialement consacrée à l'usage des personnes que nous avons soupçonnées ne pas beaucoup aimer les détails, je ne crois pas pour cela devoir négliger l'occasion de me rendre utile à celles qui sont & plus laborieuses & plus curieuses; c'est dans cette

vue que nous continuerons le plan que nous nous sommes proposés d'abord, c'est-à-dire que nous raisonnerons sur la nature des sujets que nous employerons, & sur leurs propriétés médicales, toujours d'après les Maîtres dont l'habileté est publiquement reconnue ; à cela nous joindrons nos remarques & nos observations particulieres.

Girofle. IX. Puisque le Girofle & le Macis, aussi bien que la Cannelle entrent dans presque toutes les infusions simples, ayant amplement parlé de cette derniere épice, nous jugeons qu'il est nécessaire de parler également des deux autres, avant que d'entrer dans aucun détail particulier.

Le Clou de Girofle est ainsi nommé parce qu'il en a toute la figure ; c'est le pécule ou le commencement d'un fruit

Caryophillus, aromaticus fructu oblongo C. B. 410. Caryophilli indici I. B. Tom. I. pag. 425. Caryophillus aromat. Ind. Orient. fructu clavato, Monopyreno, Pluck Phyt. Tab. 155. Tshinka Pis. mant. Arom. 177. Calafur Indorum, Carunfel Arab. Caryophilli Aromat, Lugd. 1749.

qui nous vient des Iſles Moluques ; l'arbre qui le produit n'exige aucune culture, il eſt grand comme un laurier ordinaire, ſa feuille reſſemble beaucoup à la feuille de ſaule, mais elle a l'odeur & le goût du Girofle ; les branches ſont en aſſez bon nombre, ſans aucun ordre ni ſymmétrie. On voit conſtamment ſur l'extrémité de chaque branche une fleur, & ces fleurs ſe trouvent encore en grande quantité dans toutes les inſertions des feuilles ; elles paroiſſent d'abord blanches, elles changent enſuite, & deviennent vertes : en cet état elles commencent à jetter une odeur très-agréable. Approchant de plus en plus du point de maturité, elles deviennent rouſſes ; on les cueille alors, & on les fait ſécher au ſoleil, où elles prennent la couleur brune foncée que nous leur connoiſſons. On dit que pendant qu'elles ſéchent on eſt obligé de les arroſer d'eau de mer, ſans quoi elles tomberoient Girofle.

Girofle. en poudre ; les fleurs que l'on ne juge point à propos de cueillir, ne tardent pas à se nouer & à devenir un fruit de la grosseur & de la figure d'une olive ; on les confit dans le pays, & on les nomme en Europe Antophylli, en France, Meres-Girofles, ou Cloux Matrices ; quand ces jeunes fruits sont en maturité parfaite, ils se détachent de l'arbre, & étant tombés dans la terre, leur germe se développe avec une extrême facilité ; on voit alors paroître des arbrisseaux fort foibles dans les commencemens, mais qui à moins de huit ans atteignent à leur parfaite croissance ; on assure qu'ils subsistent cent ans & plus.

On a observé qu'il ne croissoit aucune sorte de plante sous cet arbre ; il a cela de commun avec nos Noyers ; peut-être cette propriété leur vient-elle d'une transpiration forte & odorante qui suffoque toute espéce de plante : on sçait que toutes les parties du Noyer

ont beaucoup d'odeur, & nous avons remarqué quelque choſe de ſemblable dans le Giroflier. Girofle.

Tous les Cloux de Girofle ne ſont point également bons, les meilleurs ſont noirs, peſans, d'une odeur pénétrante, d'une ſaveur piquante, rempli d'huile, ce que l'on connoît facilement, en les pinçant avec l'ongle par la queue.

Vertus du Girofle.

Les propriétés du Girofle ſont aſſez connues; indépendamment du grand uſage qu'on en fait dans les alimens, on l'employe encore avec un très-grand ſuccès dans la Pharmacie; il eſt employé dans l'apoplexie, dans la paralyſie, dans les vertiges, dans la léthargie, dans les mouvemens convulſifs, dans les ſyncopes, dans les défaillances, dans les vomiſſemens, dans les foibleſſes d'eſtomach, dans les indigeſtions; on peut conclure de cette pratique qu'il doit faire des merveilles dans les infuſions ſimples, comme dans

les Liqueurs plus compoſées : on en peut dire à peu près autant du Macis.

Macis.

X. C'eſt encore une production des Indes Orientales, dont nous recommandons fort l'uſage : le Macis eſt la ſeconde écorce de la Noix Muſcade, & la Muſcade elle-même eſt un fruit produit par un arbre de la grandeur de nos poiriers ; il eſt originaire des Iſles Moluques comme le Giroflier, mais les plus beaux ſe trouvent dans l'Iſle de Banda.

Chomel, Hiſtoire des Plant. T. II. pag. 403. 4. édition.

Ce fruit eſt compoſé de deux enveloppes & d'un noyau ou amande ; la premiere enveloppe eſt épaiſſe & charnue comme celle d'une noix commune ; la ſeconde eſt mince & tendre, elle couvre immédiatement la Muſcade comme un rézeau, & s'en ſépare dans

Nux Moſcata fructu rotundo C. B. 407. nux aromatica vulgo Muſchata, I. B. Tom. I. pag. 265. Pala & Bango, Pis. Mant. Arom. 173. Nux miriſtica, Math. Lugd. App. 4. Nux Bandenſis, Janſibant. Arab. Avic. quibuſdam Chryſobalanos Gal. Comacum Theoph. & cinamomum Cariopon. Plin. Moſchocarion, nuciſta, nux unguentaria quorumdam.

fa

ſa maturité, après que la premiere écorce s'eſt ouverte & eſt tombée, c'eſt cette deuxiéme écorce qu'on appelle Macis, ou improprement Fleur de Muſcade; elle eſt d'un jaune rougeâtre & oranger, d'une odeur très-agréable, & fournit une huile très-excellente pour les douleurs & les tumeurs des jointures. L'amende qui occupe le centre de ce fruit eſt la Muſcade dont on ſe ſert communément pour aſſaiſonner les viandes, tout le monde la connoît. Macis.

Les Indiens font confire ce fruit avec les enveloppes, comme nous faiſons nos noix, mais elles ſont dangereuſes, car ceux qui en mangent avec excès tombent dans des aſſoupiſſemens léthargiques.

Le Macis eſt céphalique, cordial, hyſtérique, ſtomachique, carminatif; il fortifie le cœur & le cerveau, il rétablit le cours du ſang & des eſprits; il diſſipe les vents; il appaiſe le cours de ventre; il devient anodin & aſſoupiſ- Vertus du Macis.

fant, lorfqu'il eft un peu torrefié & dépouillé de fon huile.

ARTICLE I.

Ratafiat à fruits rouges.

Ratafiat de fruits rouges.

ON peut bien dire au fujet du Ratafiat dont nous allons parler, que c'eft la reffource générale & le fupplément aux Liqueurs plus difpendieufes : tout le monde en fait ; tout le monde fe pique de le faire parfaitement, & cependant j'oferois prefque affurer qu'il n'y a pas deux recettes qui fe reffemblent. Si vous voulez réuffir à bien faire ce Ratafiat, attendez que tous les fruits qui doivent entrer dans fa compofition foyent bien mûrs. Prenez alors fix livres de cerifes belles, groffes, tirant fur le brun-rouge à force de maturité, trois livres de framboifes, autant de fraifes, autant de grofeilles, deux livres de merifes, une

livre de guignes, épluchez bien ces fruits, écrasez-les, & enfin laissez-les reposer dans leur jus cinq ou six heures dans un lieu frais afin qu'ils déchargent leur teinture, mais pas davantage, de crainte qu'ils ne fermentent. Après ce temps exprimez-en bien le jus à travers d'un gros linge dont le tissu ne soit pas fort serré ; versez sur chaque pinte de jus une pinte d'eau de vie, & sur chaque pinte de ce mêlange quatre onces de sucre rapé ou pilé en poudre ; ayant bien remué le tout, si vous avez pour produit six pintes de Liqueur, tant jus qu'eau de vie & sucre, vous y ajouterez deux onces d'amendes ameres concassées, quatre cloux de girofle, deux gros de cannelle, demi-gros de macis, autant de poivre blanc. Si vous avez une plus grande quantité de Liqueur, ne manquez pas d'augmenter les doses de ces derniers ingrédiens toujours en proportion : * voilà la régle générale dont il ne faudra jamais vous départir.

Ratafiat de fruits rouges.

* Observez encore que si votre Ratafiat vous paroît trop foible, vous pourrez renforcer sa pointe, en y ajoutant quelques verres d'esprit de vin bien choisi, bien vieux, & qui ne sente pas le feu.

Ratafiat. L'infusion étant préparée comme nous l'avons dit, bouchez vos cruches d'un bouchon de liége qui entre à force ; couvrez-le d'une feuille de parchemin mouillée & pliée en double ; assurez-la d'une bonne ficelle, & placez vos cruches conditionnées de la sorte au soleil pendant six semaines ou deux mois ; ayez grand soin de les remuer exactement deux ou trois fois par jour. Si vous n'êtes point fort pressé, je vous conseille de laisser votre infusion jusqu'au commencement de Novembre, ou tout au moins jusqu'à la mi-Octobre ; ouvrez vos cruches pour lors & passez par la Chausse.

Ses Vertus. Les arbres qui produisent les fruits dont nous venons de parler sont si connus, qu'il seroit ridicule d'en donner la description, mais parce que ces fruits sont tous originairement rafraîchissans, on auroit tort de conclure que le Ratafiat qui en provient doit avoir la même qualité ; ces fruits ont, pour

ainsi dire, changé de nature par leur mêlange avec l'eau de vie, le sucre & les épices. Je ne connois au Ratafiat de fruits rouges aucune propriété médicale bien décidée, si ce n'est qu'il est médiocrement apéritive; au reste s'il n'opere pas de grands effets pour la conservation de la santé, au moins ne la dérange-t-il pas, il est bien sûr qu'il ne fait jamais de mal. Ses Vertus.

Ayant observé que le sel essentiel de la cerise produisoit le même effet que le sel essentiel du raisin, ou plutôt que le feu central renfermé dans l'un & l'autre de ces fruits, & peut-être mis en action par ces mêmes sels, rarefioit les particules d'huile & les exaltoit en esprit, * j'ai pensé qu'au moyen d'une bonne fermentation, on parviendroit à faire avec la cerise un vin naturel pour le moins aussi bon que celui qu'on exprime du raisin. J'en ai tenté l'expérience, & la réussite m'a convaincu que ma conjecture étoit très-bien Vin de Cerises.

* Voyez la IV. Partie, Article I. II. classe.

Vin de Cerises. fondée ; j'ai fait un vin délicieux, & il sera aisé à quiconque voudra prendre les mêmes soins, de se procurer la même satisfaction.

Prenez une grande quantité de cerises bien mûres, n'en admettez aucune qui ne le soit parfaitement, sans cependant l'être trop ; ajoutez le tiers de framboises ; ôtez de tous ces fruits ce qu'ils pourroient avoir de verd, de moisi, ou de gâté ; jettez le tout dans une petite cuve, ou dans un bacquet de grandeur raisonnable, & qu'il soit garni par bas d'un robinet ; écrasez vos fruits comme on écrase le raisin dans la cuve, couvrez votre bacquet d'un linge, & laissez vos fruits en repos quelques jours, ils ne tarderont point à fermenter. Si la fermentation vous paroît trop lente, foulez & refoulez encore une ou deux fois tout au plus, immanquablement la fermentation sera excitée autant qu'il sera nécessaire ; faites attention seulement que si la tem-

pérature de l'air est considérablement chaude, il faudra placer votre bacquet dans la cave, ou dans un lieu équivalent ; au défaut de cette précaution, vos fruits pourroient fort bien tourner à l'aigre, & tout seroit perdu. Vin de Cerises.

Aussitôt que la fermentation exhalera une odeur vineuse & agréable, il sera temps de tirer votre vin, c'est ce que vous pratiquerez aisément au moyen du robinet dont nous avons parlé. Vous en emplirez un petit tonneau, ou des grandes cruches, & afin de ne rien perdre, vous pourrez pressurer votre marc, comme on pressure celui de raisin ; régle générale, c'est le même procédé. Votre vin étant dans les vaisseaux convenables, gardez-vous bien de les boucher, ce feroit le moyen de faire briser tout : vous lui laisserez donc jetter tranquillement son feu. Quand vous verrez qu'il ne travaille plus que foiblement, couvrez l'orifice de vos vaisseaux avec des feuilles de vigne,

Vin de Cerises. que vous recouvrirez encore avec du sable de riviere ; vous laisserez les choses en cet état jusqu'à la fin de l'été, ou vers la mi-Automne, alors soutirez vôtre vin & mettez-le en bouteille, si vous voulez faire encore mieux, contentez-vous à la mi-Automne de bondonner vos vaisseaux, réservant le soutirage au mois de Mars ou d'Avril, vous serez sûr alors d'avoir un vin bien séparé de sa lie, d'une couleur charmante, & d'un goût délicieux.

Kirch-Wasser. On peut par le même principe faire avec la Cerise une eau très-spiritueuse, c'est ce que l'on pratique avec succès en Franche-Comté, en Alsace, en Allemagne, & dans tous les pays de bois où la Merise est fort abondante ; on appelle cette eau Kirch-Wasser, mot Allemand qui signifie Eau de Cerise, & on lui attribue des qualités merveilleuses. Pour bien faire cette Kirch-Wasser, vous prendrez une très-grande quantité de Cerises ou de Merises, ces

dernieres sont toujours préférables ; vous les ferez fermenter comme nous l'avons dit plus haut en parlant du vin. La fermentation étant à son point, fournissez-vous d'un grand Alembic à eau de vie, garni de son Serpentin & de son Réfrigérent. Vous jetterez pêle-mêle marc & jus dans la Cucurbite, que vous emplirez jusqu'au deux tiers & pas plus. Vous distillerez au feu ouvert, & au fort filet, jusqu'à ce qu'il ne sorte que du flegme, ce que vous connoîtrez en versant lentement de la Liqueur derniere sortie sur la tête de More de l'Alembic, & en présentant à la vapeur un papier allumé. Si le feu prend, continuez la distillation ; s'il ne prend pas, concluez qu'il n'y a que du flegme ; il faudra par conséquent démonter l'Alembic. Jettez comme inutile ce qui se trouvera au fond, & remplissez-la de nouveau jusqu'au tiers ; recommencez à distiller comme nous avons dit d'abord, & réitérez la même

Kirch-Wasser.

Kirch-waffer.

chose tant qu'il vous restera quelque chose de votre fermentation ; recueillez alors tout ce que vous aurez extrait d'eau spiritueuse, elle sera chargée de beaucoup de flegme. Pour la rectifier vous la verserez dans la Cucurbite d'une Alembic ordinaire, & vous distillerez au filet médiocre, vous aurez alors ce qu'on appelle proprement de la Kirch-Waffer. Quand elle est nouvelle elle est forte & d'un goût désagréable ; elle ne devient passable que quand elle est bien vieille. J'en ai bû que l'on assuroit avoir cent trois ans, d'un goût très-flatteur, vieille ou nouvelle on en conseille l'usage, parce qu'on prétend qu'elle est souveraine pour les indigestions : ma propre expérience m'a appris que cette prétention n'étoit pas trop mal fondée.

On peut, sur la méthode que nous venons de donner, faire des Eaux spiritueuses de Fraises & de Framboises.

ARTICLE II.

Ratafiat d'Œillet.

QUOIQU'EN général tous les Œillets puiſſent paſſer pour variété les uns des autres, ils ne ſont cependant pas tous également propres à faire le Ratafiat qui porte ce nom; je n'en connois que d'une ſorte qui puiſſe ſervir à ce deſſein; c'eſt un petit Œillet fort ſimple, compoſé de quatre feuilles en tout, d'un rouge foncé, preſque noir & bien velouté; ſa racine pouſſe ordinairement une grande quantité de tiges, qui chacune fourniſſent une ou pluſieurs fleurs; on vante aſſez les propriétés de cette eſpéce d'Œillet. On en fait un ſyrop & une conſerve que l'on délaye dans l'Eau diſtillée d'Alleluya, & qu'on ordonne dans les fiévres

Ratafiat d'Œillet.

Ses Vertus.

Caryophillus pleno flore minor C. B. 208. Hortorum Caryophillus multiplex minor, rubroſtriatus, verſicolor, peramœnus, Lob. Ic. 442. Herba tunica quibuſdam.

Ses Vertus. ſous le nom de Tunica ; on dit auſſi que la décoction de cette fleur eſt un cordial admirable qui ſoulage conſidérablement dans les fiévres malignes en calmant la ſoif & en fortifiant le cœur. On aſſure enfin qu'employée comme Ratafiat, elle eſt un très-bon remède pour les indigeſtions & pour les vers ; ſon goût d'ailleurs ſans être fort aromatique, ne laiſſe pas que d'avoir ſon agrément.

Ratafiat d'Œillet. Faites cueillir après le lever du ſoleil, & dans un temps bien ſerain, aſſez d'Œillets pour en remplir le vaiſſeau que vous deſtinez à l'infuſion ; vous éplucherez bien toutes ces fleurs feuille à feuille, vous en couperez même le blanc, & vous n'en réſerverez que le rouge ; votre cruche ou vaiſſeau étant bien rempli de fleur, vous ajouterez quelques cloux de girofle, un peu de cannelle, & un peu de macis, le tout prudemment, pour ne pas trop balancer l'Œillet qui doit toujours faire le

goût dominant ; vous verserez ensuite sur ces ingrédiens autant d'eau de vie, que votre cruche pourra en contenir ; bouchez son orifice exactement, & placez l'infusion au soleil pendant six semaines. Ce temps révolue, les fleurs auront déchargé leur teinture & leur odeur ; l'eau de vie en étant bien imprégnée, versez-la par inclination, ou bien à travers un tamis, pour en séparer les fleurs qui seront devenues toutes blanches, par conséquent inutiles. Faites ensuite fondre sur le feu, & dans une assez petite quantité d'eau, six onces de sucre par pinte d'eau de vie. Si vous en avez employé six pintes par exemple, vous la tempérerez par deux pintes d'eau ou environ, plus ou moins, suivant la force qu'il vous plaira de donner à votre Ratafiat. Votre syrop étant fait selon cette regle, vous l'ajouterez à votre eau de vie. Ayant remis le tout dans une cruche, bouchez-la bien & placez-la encore au soleil pen-

Ratafiat d'Œillet.

Ratafiat d'Œillet.

dant trois semaines, après quoi si votre Ratafiat est louche, vous le passerez à la Chausse; s'il est clair vous pourrez vous en dispenser.

ARTICLE III.

Ratafiat de Cassis.

Ratafiat de Cassis.

NOUS avons beaucoup parlé du Cassis dans la IIe. partie, mais nous n'en avons point encore dit assez; il ne suffit pas de sçavoir employer sa fleur, il faut encore en sçavoir employer le fruit. Selon certaines gens c'est bien le meilleur & le plus sain de tous les Ratafiats; il l'emporte sur les Liqueurs les plus fameuses; en un mot c'est la Liqueur par excellence; ne disputons pas des goûts, ils sont personnels, & songeons au plus vite à prescrire la maniere de faire parfaitement ce Ratafiat si vanté.

Prenez dix livres de Cassis bien

mûre, épluchez-le grain à grain, écra- Ratafiat de Caffis.
fez-le dans une grande terrine, après quoi vous le jetterez ainfi écrafé dans une cruche, ajoutez neuf pintes d'eau de vie, & pour chaque pinte fix onces de fucre rapé, fi vous le voulez, vous pouvez ajouter quelques cloux de girofle & un peu de cannelle, mais très-peu. L'aromate particulier du Caffis ne fe marie pas facilement. Vous expoferez votre infufion au foleil pendant deux mois, après lefquels vous pafferez par la Chauffe, & vous aurez une Liqueur charmante pour la couleur, bien veloutée, bien moëlleufe, & d'un goût délicieux pour ceux qui l'aiment. Ces vertus font infinies, dit-on; pour moi qui ne veux répondre de rien, je renvoye les incrédules à l'expérience; c'eft à elle à les convaincre; ils peuvent la tenter fans péril, le Caffis par lui-même n'eft pas dangereux.

ARTICLE IV.

Ratafiat de Noix vertès.

Ratafiat de Noix vertes.

IL ſemble qu'il n'y ait rien dans ce fruit qui puiſſe promettre un heureux ſuccès quand on l'employe ; ſon goût eſt d'un âcreté inſupportable ; il donne par l'infuſion une couleur noire comme de l'encre , & ſon aromate eſt très-peu de choſe ; mais enfin il ne faut pas toujours chercher l'agréable , l'utile mérite plus particuliérement notre attention , & puiſqu'on attribue à la Noix préparée , comme nous allons le dire , des propriétés admirables, nous croyons que ce Ratafiat peut bien tenir ſa place après le Caſſis.

Choiſiſſez donc ſoixante ou même cent noix, lorſqu'elles ſeront parvenues à toute leur groſſeur , cependant il ne faut point attendre qu'elles ſoyent en cerneaux, c'eſt-à-dire qu'il faut que le fruit

fruit de dedans ou amande ſoit baveuſe ; écraſez ces noix dans un mortier de marbre, avec leur écorce ou broue ; mettez-les dans une cruche ; ajoutez pour cette quantité de noix huit pintes d'eau de vie ; bouchez votre cruche, & placez-la en infuſion pendant un mois. Après ce temps, paſſez votre liqueur par un fin tamis, ſans preſſer le marc, qui devient dès-lors inutile ; remettez la liqueur dans la cruche à infuſion ; ajoutez trois quarterons de ſucre en poudre pour chaque pinte d'eau de vie, quinze cloux de girofle, une once & demie de cannelle & deux gros de macis : recommencez l'infuſion pendant trois ſemaines, au bout deſquelles paſſez votre Ratafiat par la Chauſſe, il ſera d'une couleur bien peu appétiſſante, mais ſon goût ſera ſupportable & ſes propriétés merveilleuſes ; c'eſt un vermifuge ſouverain ; il excite la ſueur ; il diſſipe les vents, pouſſe les urines, guérit les indigeſ-

Ratafiat de Noix vertes.

Ratafiat de Noix vertes.

tions : je connois par expérience une partie de ces bons effets ; on ajoute qu'on peut l'employer dans toute sorte de cas, que c'est un spécifique très-décidé : or c'est ce que je ne garantis pas.

ARTICLE V.

Ratafiat de Coings.

Ratafiat de Coings.

LE Coing est très-aromatique. On peut donc en tirer partie pour en faire un Ratafiat excellent. Il y en a de deux espéces, le coing mâle & le coing femelle ; cette derniere espéce, plus grosse & d'une couleur plus belle, est toujours préférable.

Ayant choisi des coings bien mûrs & bien parés, vous connoîtrez cette qualité à leur couleur ; elle est pour

I. Mala Cotonea majora C. B. 434. Cotonea malus I. B. Tom. I. pag. 27. Cydonia fructu longo leviori. Inst. 632. Cydonia majora Raji. Hist. 1453. *Coings femelles*

II. Mala Cotonea minora C. B. 434. Cydonia fructu breviore & rotundiore Inst. 633. Cydonia minora Raji 1453. *Coings mâles.*

lors d'un jaune éclatant, & un peu au-dessous du citron. Comme ces fruits sont toujours cotoneux, vous essuyerez proprement leur duvet avec un linge blanc ; servez-vous ensuite d'une rape à sucre pour raper chair & écorce jusqu'au cœur ou pepins, que vous jetterez comme inutiles. Quand vous aurez préparé de la sorte une quantité suffisante de ce fruit, vous le porterez à la cave pour le faire fermenter pendant vingt-quatre heures tout au plus ; il sentira pour lors un peu l'aigre, & il sera temps de le presser par un linge ; cette expression se fera à grande force, pour en tirer tout le suc. Dans six pintes de ce suc ou jus, vous ferez fondre trois livres de sucre, que vous mettrez en poudre pour faciliter la dissolution ; vous ajouterez quatre pintes d'eau de vie, deux pintes d'esprit de vin, douze cloux de girofle, une once de cannelle & un gros de macis. Le mêlange achevé, vous boucherez bien les cruches ;

Ratafiat de Coings.

Ratafiat de Coings.

& vous les mettrez en infusion dans un lieu tempéré. Il seroit fort inutile de penser à les mettre au soleil ; il n'a presque plus de force dans la saison où l'on peut faire ce Ratafiat, les Coings sont rarement mûrs avant le mois d'Octobre. Pour bien faire, il faudroit oublier ce Ratafiat pendant l'hyver, afin de l'exposer l'été suivant au soleil ; par ce moyen je garantis qu'on aura ce Ratafiat délicieux, il sera même, après avoir été passé par la Chausse, d'une couleur charmante, jaune & bien ambrée.

Je ne connois pas grandes vertus à ce Ratafiat, du moins pour le nombre ; mais il en a une par excellence, & qui n'est point à mépriser ; il resserre considérablement.

On peut faire selon cette recette, des Ratafiats inconnus jusqu'à présent, en employant au lieu de Coings les fruits à couteaux, pommes, poires, de toutes les espéces.

ARTICLE VI.

Ratafiat d'Angélique.

NOUS ne répéterons pas ce que nous avons dit ailleurs des vertus de cette plante, nous remarquerons ſeulement qu'ayant une odeur très-ſuave, on peut en faire un Ratafiat domeſtique, auſſi ſain qu'agréable, & de peu de dépenſe. Ratafiat d'Angélique.

Prenez des côtes d'angélique dans la ſaiſon où elle eſt dans ſa plus grande force, c'eſt-à-dire quand la tige eſt dans toute ſa hauteur ; il ne faut cependant point attendre que ſa fleur ſoit épanouie. Rejettez les feuilles comme inutiles, coupez les côtes par quartier, écraſez-les groſſiérement dans un mortier de marbre, empliſſez-en une cruche juſqu'à la moitié, verſez ſur cela de l'eau de vie tant que la cruche pourra en contenir, bouchez-la exactement

Ratafiat d'Angélique.

& de la façon que nous l'avons expliqué plus d'une fois ; placez-la de la forte au ſoleil pendant un mois : alors verſez votre infuſion dans une autre cruche, laiſſez-la bien égouter pour ne rien perdre, ajoutez ſix onces de ſucre rapé par pinte de Liqueur, un peu de Cannelle, un peu de macis, le tout avec diſcrétion, pour ne pas faire tort à l'Angélique qui doit dominer, remettez votre Liqueur au ſoleil pendant un mois, après quoi filtrez par la Chauſſe.

Le Célery, & toutes les plantes à peu près de même eſpéce, ſe préparent de la même façon & dans les mêmes doſes.



ARTICLE VII.

Ratafiat d'Anis.

CETTE plante a été décrite dans fon lieu. On peut confulter le même article fur ce que nous avons dit de fes vertus. Pour en faire un Ratafiat commun, concaffez une demie livre d'Anis verd, un quarteron de coriandre, une demi-once de cannelle, & un gros de macis; mettez le tout en infufion dans neuf pintes d'eau de vie, pendant un mois, vous aurez foin de fucrer votre Liqueur, avant que de boucher votre cruche, fix onces de fucre pour chaque pinte d'eau de vie fuffiront; vous cafferez votre fucre par morceaux gros à peu près comme le poing. Vous tremperez chaque morceau dans de l'eau commune en la retirant tout de fuite, & vous le jetterez bien imbibé d'eau dans la cruche à

Part. II. Art. 9. Ratafiat d'Anis.

Ratafiat d'Anis.

infusion. Cette petite opération est nécessaire pour deux choses : 1°. Pour faciliter la fonte du sucre qui ne se dissout que très-difficilement dans l'eau de vie : 2°. Pour affoiblir un peu la force de cette même eau de vie, sans cette précaution la pointe de l'anis augmentant celle de l'eau de vie, rendroit la Liqueur trop violente. Après le mois prescrit pour l'infusion, passez votre Ratafiat par la Chausse.

ARTICLE VIII.

Ratafiat des Semences chaudes, vulgairement, Eau des sept Graines.

Part. II. Art. 9. Ratafiat des sept Graines.

NOUS avons promis la description de ces plantes & de leurs semences dans l'article de l'anis, où nous avons expliqué ce qu'il falloit entendre par la qualification de carminative. Nous avons dit au même lieu que les semences chaudes majeures

étoient au nombre de quatre, l'Anis, le Carvi, le Cumin & le Fenouil. Ratafiat des fept Graines.

L'Anis a été décrit dans fon article particulier : nous avons également décrit en peu de mots le Carvi, en parlant de l'huile de Vénus; refte donc à parler des deux autres, c'eft ce que nous ferons avec notre précifion ordinaire.

Le Cumin * différe peu du Carvi, on les fubftitue fouvent l'un à l'autre ; le Carvi eft une plante qui vient partout dans la France & ailleurs ; le Cumin vient originairement dans l'Ifle de Malthe, d'où il nous eft apporté par Marfeille ; voilà je penfe leur plus grande différence.

* Cuminum femine longiore C. B. 146. Cuminum five cyminum fativum. I. B. *tom. III. pag.* 22. Fœniculum Orientale Cuminum dictum. Inft. 312.

Premiere efpéce. Fœniculum vulgare Germanicum C. B. 147. Fœniculum vulgare Raji Hift. 457. Fœniculum vulgare minus acriori & nigriori femine. I. B. *tom. III. Part.* 2. *pag.* 2. Fœniculum Dodonæi 297. Fœniculum feu Marathrum vulgatius.

Seconde efpéce. Fœniculum dulce offic. C. B. 147. Fœniculum dulce majore & albo femine. I. B. *tom. III. Part.* 2. *pag.* 4. Fœniculum feu Marathrum vulgatius dulce Lob. Ic. 775.

Ratafiat des sept Graines.

Le Fenouil ressemble beaucoup à l'Anis, & pour la tige & pour la graine. Il y en a de deux espéces ; la semence de l'une est un peu amere, la semence de l'autre est plus douce, il faut toujours préférer cette derniere.

Le Fenouil est fort commun, parce qu'il croît très-facilement dans tous les Jardins. Comme les vertus de ces quatre graines appellées Semences chaudes majeures sont presque les mêmes en toutes, il seroit inutile de nous y arrêter plus longtemps, nous ne ferions que de nous répéter.

Les quatre semences chaudes mineures sont l'Ache ou le Persil, l'Ammi ou le Panais sauvage, & l'Amome.

Les graines de Célery, d'Ache, de Persil ordinaire, de Persil de Macédoine *, sont si semblables en vertu,

* Apium hortense vulgo petroselinum palatò gratum planum I. B.

2. Apium Macedonium. C. B. Apium sive petroselinum Macedonicum multis. I. B. *tom. III. pag.* 103. Daucus 2. Diosc. col. *pag.* 1. 107.

qu'on peut les ſubſtituer ſans aucun risque les unes aux autres ; nous avons parlé de l'Ache en parlant du Célery, il feroit ridicule de nous arrêter au Perſil, il eſt trop univerſellement connu pour croire que qui que ce ſoit ait beſoin d'inſtruction ſur ce point. Ratafiat des ſept Graines. Part. II. Art. XI.

L'Ammi eſt une plante ſauvage qui vient dans les prés ; outre ſa vertu carminative, quelques Auteurs la recommandent contre la ſtérilité des femmes, on la croît auſſi très-propre dans toutes les maladies de l'eſtomach. * Freitagg. Matth. Sim. Pauli.

Le Panais ſauvage vient également dans les prés, il a la feuille un peu plus large que le Panais des Jardins, ſa fleur eſt jaune.

Il faut bien prendre garde de ne pas prendre le change ſur ce nom d'Amome *, on le donne à pluſieurs ſortes de

Ammi majus C. B. Ammi vulgare majus latioribus foliis, ſemine minus odorato I. B. *tom. III. Part.* 2. *pag.* 27. Ammioſelinum, Tab. Ic. 91.

Paſtinaca ſativa latifolia C. B. 155. Paſtinaca latifolia germanica luteo flore I. B. *tom. III. Part.* 2. *pag.* 150. Elaphoboſcum ſativum. Tab. Ic. 7. 6.

* Siſon, quod Amomum offic. noſtris C. B. Siſon-

Ratafiat des ſept Graines. fruits, à la graine de Girofle, au Poivre de la Jamaïque, à une eſpéce de ſolanum & enfin à une plante ombellifere, l'une des quatre ſemences chaudes mineures. C'eſt de cette derniere que nous voulons parler ici, ſon véritable nom eſt Siſon; elle croît comme preſque toutes les autres plantes carminatives mineures dans les prés, & elles ont toutes les mêmes vertus, parce qu'elles abondent également en ſel & en huile eſſentielle aromatique.

Avec la ſemence ou graine de ces huit plantes carminatives, on prépare un Ratafiat commun très-célébre, parce qu'une infinité de perſonnes qui en ont été ſoulagées, ne ceſſent de dépoſer en ſa faveur. Sa plus grande vertu eſt d'expulſer les vents par haut & par bas, & ces effets ſont ſi prompts, qu'il eſt impoſſible de les révoquer en doute. Il peut avoir d'autres vertus encore,

Aromaticum. Siſon offic. Inſt. 308. Petroſelinum Macedonicum Fuchs. Ammi parvum Geſneri.

mais comme elles ſont moins ſenſibles que celle dont nous venons de parler, & qui eſt généralement reconnue, elles ſont moins célébrées.

Ratafiat des ſept Graines.

Prenez deux onces de chaque graine ou ſemences chaudes, tant majeures que mineures, ce qui vous donnera une livre en tout; pilez ces graines dans un mortier, mettez-les infuſer pendant ſix ſemaines dans neuf pintes d'eau de vie, ajoutez comme nous l'avons dit en parlant du Ratafiat d'Anis, ſix onces de ſucre par pinte; ayez ſoin de le caſſer par morceaux gros comme le poing, & de tremper chaque morceau dans l'eau commune avant que de le jetter dans l'eau de vie; l'infuſion faite, paſſez votre Ratafiat par la Chauſſe, plus il ſera gardé, meilleur il deviendra.



ARTICLE IX.

Ratafiat d'Eau de Noyaux.

Ratafiat de Noyaux.

ON peut dire de ce Ratafiat ce que nous avons dit des Ratafiats à fruits rouges, qu'il est d'une grande ressource dans le ménage, & qu'il est aussi commun, parce qu'il se fait à aussi bon compte; je n'en parlerois pas, si ma méthode n'étoit point essentiellement différente des méthodes ordinaires, & infiniment meilleure; l'expérience convaincra ceux qui s'en serviront que je n'en impose pas.

Prenez une livre de noyaux d'Abricots; s'ils sont de l'année, vous ne les concasserez pas; s'ils sont plus vieux, vous les concasserez très-grossiérement. Prenez bien garde de ne point vous échapper jusqu'à les piler, votre Liqueur deviendroit laiteuse à ne pouvoir plus être clarifiée. En parlant de noyaux

nous n'entendons que l'amande dé- Ratafiat de Noyaux.
pouillée de son bois. Mettez-les infuser dans neuf pintes d'eau de vie, ajoutez une demi-once de racine d'Angélique, une demi-once de Cannelle, une pinte d'Eau de Fleur d'Orange, & six onces de Sucre par pintes d'eau de vie; notez qu'il faut casser le sucre par morceau, le tremper dans l'eau commune & le retirer sur le champ pour le jetter dans votre infusion, vous la ferez durer six semaines. Après ce temps passez votre Liqueur par la Chausse, & vous aurez un Ratafiat très-agréable. Si vous n'aimez pas que le goût de Noyaux soit balancé par des goûts étrangers, vous pourrez supprimer l'Angélique & la Cannelle, mais jamais la Fleur d'Orange qui se marie admirablement bien avec le Noyau.

ARTICLE X.

Ratafiat de Geniévre.

Ratafiat de Geniévre.

CE Ratafiat a fon mérite par les bons effets qui réfultent de fon ufage. Pour lui ôter une certaine monotonie de goût qui n'eft rien moins qu'agréable, fuivez le procédé que j'indique.

Concaffez une demi-livre ou trois quarterons de bayes de Geniévre bien choifi, mettez-les en infufion dans neuf pintes d'eau de vie, ajoutez deux onces de Cannelle, douze cloux de Girofle, deux gros de Macis, un gros d'Anis, un gros de Coriandre, une demie livre de Sucre par pinte d'eau de vie, que vous ferez fondre fur le feu dans deux pintes d'eau de fontaine. Le fyrop fait, verfez-le dans votre cruche avec tout ce qui y fera en infufion, bouchez promptement fon orifice, & placez-la

au

Soleil, ou à une chaleur bien tempérée pendant six semaines, après quoi passez votre Ratafiat par la Chausse ; il sera fait. Ratafiat de Geniévre.

ARTICLE XI.

Ratafiat de Fleurs d'Orange.

L'ESPÉCE de Ratafiat dont nous entreprenons de donner la composition, quand il est fait avec soin, peut aller de pair avec les Liqueurs les plus fines & les plus délicieuses. Il y a trois façons de le faire qui peuvent être connues de bien du monde, mais auxquelles on se conforme rarement assez pour bien réussir. Ratafiat de Fleurs d'Orange.

La premiere se fait en employant les fleurs fraîchement cueillies. Prenez trois livres de feuilles de Fleurs d'Orange, il n'y a que cette partie qui puisse vous servir ; le reste, quoiqu'aromatique, est beaucoup trop âcre & trop amere pour pouvoir être employé,

Ratafiat de Fleurs d'Orange.

vous le jetterez comme inutile. Mettez ces trois livres de feuilles de Fleurs d'Orange en infusion dans neuf pintes d'eau de vie ; placez votre cruche bien bouchée au Soleil pendant un mois : après ce temps vous ajouterez demi-livre de sucre en poudre pour chaque pinte d'eau de vie ; vous reboucherez bien votre cruche & vous l'exposerez de nouveau au Soleil jusqu'à la fin des chaleurs ; vous aurez soin de la remuer souvent, afin que le sucre ne s'amasse point au fond, ce qui l'empêcheroit de fondre. Vers la mi-Octobre, ou au commencement de Novembre, passez votre Liqueur par la Chausse, elle sera faite.

La seconde façon se pratique de la maniere suivante. Faites fondre dans une pinte & demie d'eau commune quatre livres & demie de sucre, faites-le cuire à la forte plume dans une poële à confiture, il sera à son point quand après avoir passé l'écumoire par la

poële & l'avoir secouée en l'air, vous verrez le sucre se détacher, & voler en forme de plume; ayez soin de tenir prêtes trois livres de feuilles de Fleurs d'Orange bien épluchées, comme nous l'avons dit plus haut. Dès que vous appercevrez votre sucre à la forte plume, jettez vos fleurs dans la poële, laissez-les quelques momens en cet état, pour donner le temps à la fleur de jetter son huile; ayez soin de remuer sans cesse le mêlange. Quand vous verrez que vos fleurs commenceront à rissoler, retirez la poële du feu; versez à différentes reprises une pinte ou deux d'eau de vie, pour empêcher le sucre de se crystalliser; versez-en assez pour tenir votre syrop clair & liquide; alors mettez le tout dans la cruche que vous destinez à l'infusion; ajoutez le reste de votre eau de vie que vous ferez monter jusqu'à neuf pintes en tout & pas davantage; bouchez bien votre cruche, & exposez-la au Soleil pendant six se-

Ratafiat de Fleurs d'Orange.

Ratafiat de Fleurs d'Orange.

maines, au bout de ce temps vous paſſerez votre Ratafiat par la Chauſſe. Notez qu'il faut que toutes ces opérations ſe ſuccédent avec toute la promptitude imaginable; ſi on les faiſoit avec lenteur, on courroit riſque d'un côté de laiſſer carameler ou même de brûler le ſucre, & de l'autre de laiſſer évaporer l'eau de vie, deux inconvéniens auxquels il faut bien prendre garde.

La troiſiéme façon mérite une attention ſinguliere; il m'eſt arrivé des accidens fâcheux pour l'avoir pratiqué avec négligence.

Faites fondre dans une poële trois livres de Sucre royal; vous employerez pour cette premiere opération trois chopines d'eau de fontaine : votre ſyrop ayant fait trois ou quatre bouillons, jettez-y deux livres de Fleurs d'Orange épluchées; laiſſez-leur faire encore deux bouillons, en les remuant toujours avec l'écumoire, retirez pour lors la poële du feu, verſez votre ſyrop

& vos fleurs dans une huguenote * de terre vernissée & qui n'ait jamais servie ; ajoutez six pintes d'eau de vie, couvrez bien votre huguenote, collez même du papier avec de la colle de farine tout au pourtour du couvercle, pour empêcher l'évaporation des esprits ; placez-la de cette sorte au Bain-marie pendant huit heures. Donnez-vous bien de garde de pousser le feu trop fort ; à défaut de cette attention j'ai couru quelque danger, l'air intérieur rarefié par l'excès du feu, & cherchant à se débander en tout sens, fit un jour péter mon vase avec explosion. J'entendis comme un coup de canon, j'accourus, je vis ma huguenote en mille piéces, l'eau de vie en feu, & toute ma marchandise perdue ; heureusement que je ne me trouvai point à portée des éclats ; heureusement encore que mon laboratoire étoit à l'épreuve du

Ratafiat de Fleurs d'Orange.

* Nous entendons par ce mot un vase de terre à trois pieds, garni de son couvercle, & très-connu dans l'usage ordinaire.

Ratafiat de Fleurs d'Orange.

feu, jamais je n'aurois pû éviter l'incendie. J'en fûs donc quitte pour un moment de frayeur & pour les frais de l'opération, c'étoit pour la premiere fois que je la tentois. Instruit par cette expérience, je devins plus circonspect dans la suite ; j'ai toujours donné un feu très-foible au bain-marie, assez fort cependant pour entretenir la huguenote dans une chaleur très-modérée ; depuis je n'ai plus eu d'accident ; on les évitera sûrement en employant les mêmes précautions. Après les huit heures d'infusion, laissez refroidir les vaisseaux jusqu'au lendemain, que vous passerez votre Ratafiat par la Chausse.

Ces méthodes sont bonnes toutes les trois ; la premiere ne demande presqu'aucun soin, mais c'est la plus longue ; la seconde en demande un peu davantage, elle vaut mieux ; enfin la troisiéme en demande infiniment, mais en récompense elle est la plus courte ;

en deux jours de temps vous avez un Ratafiat prêt à être bû, ſain, délicieux, excellent.

ARTICLE XII.

Sçuba.

LE Saffran fait la baſe de cette Liqueur. On appelle Saffran, les étamines d'une fleur de couleur bleue fort pâle; cette fleur eſt beaucoup cultivée dans le Gatinois, où le Saffran, dit-on, eſt excellent; quand la fleur eſt bien épanouie, on la cueille, on en arrache les étamines qui ſont fort longues & d'un rouge foncé, on les fait ſécher à l'ombre, & c'eſt ce qu'on nomme Saffran. * Comme il eſt fort employé dans les préparations galéniques, on peut préſumer qu'il a de grandes vertus. Les peuples ſeptentrionaux de l'Europe en font un très-grand uſage, même Scuba.

* Crocus ſativus C. B. *Item I. B. tom. II. pag.* 637. *Item Dod.* 213. Crocus verus ſativus Autumnalis Park. Raji Hiſt. 1176.

Scuba. jufque dans l'affaifonnement des viandes ordinaires ; il y a donc grande apparence que le Scuba leur doit fa premiere origine. Les François ne font point également décidés fur les charmes de cette Liqueur ; quelques-uns la trouvent infoutenable , même dégoutante ; d'autres la boivent par préférence aux meilleures ; quoi qu'il en foit de cette diverfité de goût , le Scuba ne figure pas mal en France , fur-tout celui qu'on nomme affez mal à propos Scuba d'Angleterre ou d'Irlande ; je dis mal à propos , parce que bien des Diftillateurs François la contrefont ; encore fi dans cette falfification ils obfervoient la véritable méthode ; mais ils en font fort éloignés : ils le diftillent , enfuite ils lui donnent la teinture , ils ne voyent pas que par cette pratique ils le dépouillent de fes fels fixes , & de prefque tout ce qui doit lui donner du corps , caractere particulier de cette Liqueur qui n'eft proprement qu'un

Elixir pour faire le Scuba bien ſain & bien agréable. Scuba.

Faites infuſer dans ſix pintes d'eau de vie deux onces de ſaffran, une once de bayes de geniévre, une once d'anis, une once de coriandre, une once de cannelle, deux gros de racine d'Angélique, un gros de macis, huit cloux de girofle, douze jujubes *; concaſſez toutes ces drogues, ajoutez une demie livre de ſucre par pinte d'eau de vie, caſſez le ſucre par morceau, trempez chaque morceau dans l'eau commune, avant que de le jetter dans l'infuſion; bouchez bien la cruche, placez-la dans un lieu tempéré, remuez-la ſouvent. Au bout de trois ſemaines voyez ſi votre ſucre eſt entiérement fondu, s'il

* Jujubæ majores oblongæ. C. B. 446. Zizipha ſativa I. B. *tom. I. pag.* 40. Ziziphus Dod. 807. Rutila Jonſton. Jujuba offic.

La Jujube vient en Provence aux environs de Toulon, ce fruit eſt fort eſtimé pour les maux de poitrine; nous l'avons employé dans la préparation du Scuba, parce qu'il donne beaucoup de corps, qu'il rend la Liqueur moëlleuſe, & qu'il a d'ailleurs d'excellentes propriétés.

Scuba. ne l'est pas, vous l'écraserez en l'émiétant dans la main ; goutez si votre Liqueur est suffisamment sucrée ; si vous appercevez un défaut de sucre, suppléez par une addition nouvelle ; & si la teinture de saffran vous paroît maigre & trop peu épaisse, ajoutez-en encore une demie once pour la renforcer, remettez le tout en infusion pendant trois autres semaines, après quoi passez votre Scuba par la Chausse, une seule fois suffira ; peut-être sera-t-il louche, épais, onctueux ; vous ne devez pas le souhaiter autrement ; le caractere particulier de cette Liqueur est d'avoir beaucoup de corps ; il est à présumer qu'en observant avec soin les doses, & le procédé de cette recette ; votre Scuba sera d'un goût plus général que celui que l'on vend communément, & auquel on imprime mille sortes de goûts discordans, il doit être aussi très-salutaire, puisque tous les ingrédiens qui entrent dans sa préparation, sont

analogues entre eux ; l'expérience apprend qu'il fait bien dans les indigestions, qu'il est bon pour la poitrine, & de plus hystérique, cordial, carminative. Scuba.

ARTICLE XIII.

Ratafiat de Cédras.

IL n'est rien de plus facile que de faire avec le Cédras un Ratafiat délicieux, & qui ne sera pas fort éloigné de la Liqueur distillée & préparée avec le même fruit, du moins quant au parfum. Ratafiat de Cédras.

Prenez trois gros Cédras, ou quatre moyens, levez-en les zestes, mettez-les en infusion dans six bouteilles d'eau de vie ; ajoutez six à sept onces de sucre par pinte, remarquez que vous ferez fondre votre sucre dans un peu d'eau avant que de le jetter dans la cruche, faites durer l'infusion deux mois, passez votre Liqueur par la

Ratafiat de Cédras.

chauffe, vous ferez surpris de la bonté & de la beauté de votre Ratafiat, surtout si vous vous donnez la peine de le teindre en rouge. *

* Consultez les Principes généraux.

Vous observerez la même méthode pour faire une excellente Citronnelle par infusion simple. Pour six pintes d'eau de vie, prenez les zestes de douze citrons, le reste se pratique comme pour le Cédras.

ARTICLE XIV.

Des Fruits à l'Eau de vie.

Fruits à l'Eau de vie.

LA préparation qui va nous occuper, & par laquelle nous terminerons cette IIIe Partie, doit être regardée comme une excursion en terre étrangere ; elle n'est point proprement de notre ressort, mais comme elle a quelqu'analogie avec les Ratafiats, nous nous ferions un scrupule de l'omettre.

Il est peu de fruits que l'on ne puisse mettre à l'eau de vie, cependant je ne crois pas qu'il soit possible de les employer tous indifféremment & avec un égal succès ; la Pêche, l'Abricot, la Prune nommée Reine-Claude, sont de tous les fruits ceux qui réussissent le mieux, aussi n'ai-je dessein de parler que de ceux-là ; si l'on est curieux de faire des essais sur les autres, la recette que je présente pourra servir de modéle dans cette tentative. Fruits à l'Eau de vie.

Choisissez soixante Pêches, belles, bien colorées, faites attention qu'il ne faut pas qu'elles soient tout-à-fait mûres ; ce fruit est ordinairement chargé de duvet, il faudra l'ôter en vous servant d'une brosse molle, vous l'essuirez ensuite avec un linge blanc, & enfin vous l'inciserez de toute sa longueur jusqu'au noyau, afin que le syrop puisse passer jusque dans l'intérieur. Toutes vos Pêches étant préparées de la sorte, faites fondre sur le feu quatre Pêches à l'Eau de vie.

Pêches à l'Eau de vie.

livres de sucre dans trois pintes d'eau, vous aurez soin de le clarifier avec du blanc d'œuf, c'est-à-dire quand le syrop sera prêt de jetter son premier bouillon, vous y jetterez le blanc d'un œuf bien battu & presque réduit en mousse ; remuez votre syrop avec l'écumoire, peu à peu le blanc durcira par la cuisson, & en durcissant, il attirera & se chargera de toutes les impuretés du sucre. Quand vous le verrez surnager, vous l'enleverez avec l'écumoire, & vous le jetterez comme inutile ; votre syrop vous paroissant clair & cuit à la grosse perle, vous connoîtrez ce degré de cuisson en laissant égouter l'écumoire sur l'ongle de votre pouce, si la goutte se soutient d'une forme ronde, sans couler ni s'étendre beaucoup, le syrop sera à la grosse perle ; alors placez toutes vos Pêches une à une dans la Poële à confiture ; remuez-les doucement & en tout sens ; cette opération s'appelle le blanchis-

ſage. Vos Pêches ſeront cenſées blanchies, quand elles commenceront à changer un peu de couleur, alors retirez-les bien vite, de crainte qu'elles ne molliſſent en cuiſant trop, ce qui les perdroit ſans reſſource. Fait à fait que vous les retirerez du blanchiſſage, vous les étendrez ſur un clayon ou ſur un linge blanc, afin qu'elles puiſſent jetter toute leur eau : pour cet effet ayez ſoin de les poſer ſur l'inciſion. Pendant que votre fruit égoutera, achevez de cuire votre ſyrop, en le clarifiant une ſeconde fois au moyen d'un ſecond blanc d'œuf battu en mouſſe comme la premiere fois, c'eſt le même procédé ; votre ſyrop étant écumé & clarifié, laiſſez-le cuire à la forte plume. Vous connoîtrez ce degré de cuiſſon en paſſant l'écumoire par la poële, & en la ſecouant vivement en l'air. Si vous voyez partir le ſucre en forme de plume, le ſyrop ſera bien ; alors retirez la poële du feu. Pendant que le ſyrop

Pêches à l'Eau de vie.

Pêches à l'Eau de vie. refroidira, arrangez vos Pêches bien égoutées dans un bocal, ou bouteille à large ouverture. Quand le ſyrop ſera preſque froid, vous y mêlerez ſix pintes de bonne eau de vie, & vous verſerez ce mêlange ſur vos Pêches précédemment arrangées dans le bocal: d'abord vous les verrez flotter dans la Liqueur, mais inſenſiblement le ſucre & l'eau de vie les pénétreront, alors vous les verrez ſe précipiter au fond du bocal, c'eſt à cette marque que vous connoîtrez qu'elles ſont bonnes à manger.

Abricots à l'Eau de vie. La préparation des Abricots à l'eau de vie eſt préciſément la même que celle que nous venons de détailler; il n'y a que les doſes de ſucre, d'eau, & d'eau de vie qui ſoyent différentes; vous employerez pour ſoixante Abricots deux livres de ſucre, deux pintes d'eau, & quatre pintes d'eau de vie.

Prunes Reines-Claudes à l'Eau de vie. Les Prunes Reines-Claudes ſe préparent différemment: choiſiſſez cent cinquante

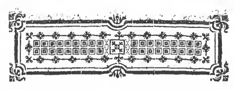
cinquante de ces prunes : tâchez de les cueillir vous-même, pour être sûr qu'elles n'ont point été beaucoup maniées ; observez qu'il ne faut pas qu'elles soyent mûres ; vous les essuyerez légérement avec un linge blanc ; vous les piquerez tout autour avec une épingle ; vous les mettrez tremper quelques heures dans l'eau fraîche avec un filet de vinaigre ; cet acide leur conserve un œil verd & brillant qui fait plaisir ; faites-les passer au blanchissage, comme nous l'avons dit des pêches, c'est-à-dire dans un syrop à demi fait, & formé de deux livres de sucre, & deux pintes d'eau. Pendant qu'elles égouteront, achevez votre syrop à la forte plume ; retirez-le du feu ; versez-le dans une terrine vernissée, & placez-y vos prunes, elles y séjourneront 24 heures, pour leur faire prendre sucre, après quoi vous les retirerez, vous les mettrez encore égouter ; le syrop sera remis dans la poële à confiture, & sur

Prunes Reines-Claudes à l'Eau de vie.

Prunes Reines-Claudes à l'Eau de vie.

le feu ; ayant acquis le degré de cuisson qu'on nomme à la forte plume ; retirez-le du feu, & pendant qu'il refroidira, arrangez vos Prunes dans le Bocal qui leur est destiné ; le syrop étant froid, ajoutez quatre pintes d'eau de vie, & versez le mêlange sur le fruit.





CHYMIE DU GOUT ET DE L'ODORAT.

PARTIE III.

DES ODEURS.

Dissertation sur l'Odorat & sur les Odeurs.

LEs Odeurs ne sont point une chose indifférente dans l'œconomie animale, n'eussent-elles d'autre propriété que d'affecter l'ame délicieusement ; elles mériteroient par cela seul, qu'on s'appliquât à les bien connoître. On conçoit aisément que nous ne préten- Dissertation.

Dissertation. dons parler ici que des Odeurs agréables ; s'il nous arrive dans la suite de parler des Odeurs fœtides, ce ne sera que par incident.

Les Odeurs ne sont pas faciles à définir, peut-être parce que leur nature n'est pas trop bien connue ; je les appellerois volontiers « des sels volatils, » enveloppés de souffres très-exaltés, » seuls capables d'affecter par leur sub» tile activité le sens de l'odorat, d'une » maniere qui leur est propre ».

Je n'avancerois rien de trop quand je dirois que les substances odorantes sont infiniment divisibles ; l'esprit se perd quand il entreprend de calculer leur expansibilité prodigieuse. Il est démontré par l'expérience qu'une ligne cubique de quintessence aromatique, s'insinue, s'étend, parfume un volume d'air d'un millier & plus de pieds cubiques, sans que le volume de quintessence perde rien, ni de sa figure, ni de son poids. * Un sçavant Anglois assure

* Nieuventyt. Existence de Dieu prouvée par les merveilles de la Nature, Livre III, chap. 2.

qu'ayant jetté le $\frac{1}{4}$ d'une dragme de Benjoin dans quatre réchauts placés aux quatre coins d'une chambre ; dans l'inſtant elle ſe trouva remplie d'un bout à l'autre de fumée bien odorante & bien viſible ; cette chambre étoit longue de vingt-quatre pieds, large d'autant, & haute de ſeize, elle contenoit par conſéquent 9212 pieds cubiques d'air, qui étant multiplié par 1000, ou par le nombre de pouces contenus dans un pied cubique, en ſuppoſant avec les Anglois le pied de 10 pouces, montoit à 9, 216, 000 pouces. Or la $\frac{1}{1000}$ partie d'un pouce eſt viſible ; donc la $\frac{1}{1\cdot000\ 000}$ partie d'un pouce cubique le ſera ; ainſi y ayant dans un pouce 1, 000, 000, parties viſibles, il y en avoit dans la chambre, 9, 216, 000, 000, 000, également bien viſibles & bien ſenſibles. Et ſuppoſé que dans chacune il n'y eût qu'une particule de Benjoin, il falloit que la $\frac{1}{8}$ partie de ce parfum ſe fût diviſé en plus de neuf Diſſertation

Dissertation. mille fois mille millions de particules, quoique sa quantité n'approchât pas de beaucoup l'étendue d'un pouce.

Je serois presque tenté d'attribuer aux souffres & aux sels cette étonnante divisibilité, & de la regarder comme une des propriétés essentielles des Odeurs, d'autant plus que d'habiles Maîtres assurent que ce sont les seuls souffres qui donnent la ductilité aux métaux, comme le Mercure leur donne la malléabilité; il ne seroit peut-être pas hors de toute vraisemblance de penser que les sels volatils que j'admets dans les odeurs sont eux-mêmes un Mercure très-exalté; on sçait que ce principe, quand il est mis en mouvement, est très-actif, qu'il incise, divise, pénétre par-tout avec force, avec facilité, c'est précisément ce que font aussi les sels volatils dans les Odeurs; ces remarques que je ne donne cependant que comme de simples conjectures, sont d'autant moins à mépriser,

qu'elles se rapportent naturellement à l'opinion bien fondée, que tous les individus qui composent les trois regnes de la nature, sont formés des mêmes principes différemment combinés. 1°. D'une substance séche & stérile qui leur donne la fixité; c'est la terre. 2°. D'une substance agissante & volatile qui leur donne la divisibilité; c'est le Mercure. Et enfin d'une substance molle & onctueuse, qui coagule, rassemble & unit les deux autres principes; c'est le Souffre. De-là l'analogie générale entre tous les êtres matériels, quoiqu'en particulier d'une organization spécifique. Dissertation.

C'est donc par les sels & par les souffres que je soupçonne que les Odeurs agissent d'abord sur le sens de l'Odorat, & ensuite sur l'ame. Pour mieux saisir le méchanisme de cette action surprenante, nous tracerons ici une légere ébauche de l'organe de l'Odorat; c'est le nez composé de deux ouvertures

Dissertation. appellées narines, séparées par une cloison, & tapissées en dedans par la membrane prolongée, de la bouche, du gosier, de l'œsophage & de l'estomach, mais beaucoup plus fine dans cette partie, & par conséquent plus susceptible de sensations vives, parce que les mammelons en sont plus déliés & plus remplis d'esprits, c'est aussi ce qui fait que l'odorat & le goût ont à la vérité beaucoup de rapport entre eux, sans cependant être le même sens ; rarement l'organe du goût est affecté sans que l'odorat le soit ; mais l'odorat peut l'être très-vivement, & l'est même toujours, sans que le goût en ressente rien.

Les deux narines sont terminées par deux cavités d'abord assez étroites, & qui vont en s'élargissant toujours jusqu'au fond du gosier, où elles se réunissent en une seule ; c'est le passage qui communique du nez au conduit de la respiration. Toute cette cavité est

recouverte de la membrane appellée pituitaire, parce qu'elle eſt comme le réſervoir de la pituite, du mucus, & de quelques ſucs gaſtriques néceſſaires à la digeſtion; c'eſt-là que vont aboutir les extrémités du nerf olfactif, après avoir paſſé à la ſortie du cerveau par un os tout parſemé de petits trous comme un crible, & que l'on nomme pour cette raiſon os cribleux ou ſpongieux; les extrémités du nerf olfactif épanouis ſur la membrane pituitaire forment comme des glandes d'un tiſſu velouté, très-propres à ſe charger, & à tranſmettre aux fibres nerveuſes de l'odorat les vapeurs odorantes. Mais pour produire ſûrement cet effet, il falloit quelque choſe qui raſſemblât ces vapeurs & qui les retint dans le voiſinage de la membrane pituitaire, en un mot qui empêchât leur diſſipation trop ſubite: c'eſt donc pour prévenir cet inconvénient que l'Auteur de la nature a placé dans l'intérieur du nez deux autres

Dissertation. conduits semblables à deux cornets de papier qui s'avancent très-avant dans la premiere cavité dont nous avons parlé. Cette structure singuliere est admirable pour embarrasser & pour retenir dans ses contours les vapeurs qui y ont été portées, conjointement avec l'air attiré par les organes de la respiration, & par ce moyen elles ont le temps d'agir sur la membrane pituitaire ; plus ces deux cornets sont allongés, & plus la sensation doit être exquise. Après cet exposé anatomique de l'Odorat, ce qui nous reste à dire de ce sens sera plus intelligible & plus clair.

Nous avons observé que les Odeurs sont divisibles à l'infini ; cette propriété les rend d'une pesanteur spécifique beaucoup plus léger que l'air le plus subtil : celui-ci doit donc s'en emparer aisément, les charier, les répandre, les transmettre en long, en large, en tout sens, & jusqu'aux narines ; ce n'est point encore là que les odeurs excitent

la fenfation, comme le jeu des organes Differtation. de la refpiration tend à attirer l'air pour enfler les poumons ; cet air attiré & chargé des vapeurs odorantes paffe jufque dans la cavité où font placés les deux conduits en forme de cornets ; étant parvenu jufque-là, il n'en fort pas avec la même facilité qu'il y eft entré d'abord, l'iffue en eft trop étroite ; il faut donc qu'il y féjourne. Pendant ce féjour les fouffres & les fels des Odeurs ont le temps de fe développer, & d'agir fur les glandes de la membrane pituitaire ; ces glandes placées à l'extrémité du nerf olfactif, par une contraction fubite de ce nerf font l'office de plufieurs petites pompes ; elles fucent, attirent, repouffent, & font paffer les vapeurs odorantes dans les fibres du nerf. Là, par un double mouvement de contraction & de dilatation du même nerf fucceffivement répété, les vapeurs odorantes font chaffées & comme forcées de fluer le long des fibres jufqu'à

Dissertation. leur extrémité intérieure, où probablement elles se communiquent à l'ame, & excitent la fensation qu'on nomme olfaction.

On peut inférer de ce méchanifme combien les Odeurs peuvent être pernicieufes ou falutaires relativement à la nature de leurs fels & de leurs fouffres ; je fuis perfuadé qu'une odeur préparée à mauvaife fin, feroit capable de donner la mort plus efficacement & plus promptement qu'aucune efpéce de venin, pris par la voye ordinaire. Ne voit-on pas des Odeurs fortes caufer fur le champ des vapeurs, des étourdiffemens, la léthargie ? par la même raifon, je crois que les Odeurs préparées avec intelligence, feroient capables de produire des effets falutaires avec un fuccès fupérieur. Il y a mille indifpofitions du corps qui ne partent que de la conftitution cacochime du cerveau, & à laquelle il feroit facile de remédier par la voye des Odeurs.

Quels miracles n'ont point opéré dans Differtation. des attaques céphaliques le fel d'Angleterre, les eaux fpiritueufes, & même le tabac ! Il eft cependant bon d'obferver ici que l'ufage des aromates doit être modéré, l'excès peut tirer à des conféquences dangereufes; des Odeurs prifes immodérément feroient capables d'émouffer les glandes de la membrane pituitaire, & priver par-là le nerf olfactif de fes fonctions principales ; on a vu des perfonnes indifcrettement fenfuelles, ne flairer plus rien parce qu'elles avoient flairé avec trop de volupté.

J'ai infinué plus d'une fois que je foupçonnois une analogie complette entre tous les fens, & j'ai conclu qu'ils devoient tous avoir leur progreffion harmonique. Nous avons remarqué que le fon confiftoit dans une vibration plus ou moins forte de l'air ; que les faveurs confiftoient dans une vibration plus ou moins forte des fels fixes ; ne

Differtation Préliminaire pag. xix.

Dissertation. pourrions-nous pas avancer que les Odeurs consistent dans une vibration plus ou moins forte des sels volatils & des souffres ; & conséquemment que les odeurs doivent avoir leurs tons harmoniques ; ainsi que le son, les saveurs, les couleurs. Persuadé de cette analogie, je me promettois d'ébaucher les principes d'une Musique olfactive, comme j'avois ébauché la gamme de la Musique du goût, mais en examinant le projet de plus près ; je me suis trouvé dans un embarras dont je ne compte pas sortir ; non pas que les Odeurs n'ayent tout ce qu'il faut pour établir une harmonie entre des tons variés à l'infini, mais soit penurie du côté des langues qui manquent de termes pour exprimer ces tons primitifs, soit négligence du côté des Physiologistes, qui ne les ont point encore observé, je n'ai trouvé que deux termes qui énoncent deux tons ou deux odeurs primitifs, le suave & le fœtide ; les autres

dénominations font toutes ſpécifiques ou plutôt dérivées des noms des corps odorans, comme l'odeur de fleurs d'Orange, l'odeur de Roſe, l'odeur de Jaſmin, &c. ce qui eſt auſſi inſuffiſant pour caractériſer les Odeurs primitives, que ſi je diſois le ſon d'un Orgue, d'un Violon, d'une Flute, pour caractériſer les ſons primitifs, ou bien la couleur de Bois, d'Ecarlate, d'Ardoiſe, pour déſigner les couleurs primitifs, ou bien enfin le goût de Poivre, de Sucre, de Vin, &c. pour indiquer les ſaveurs primitives. Diſſertation.

Ceci devient encore plus ſenſible, ſi l'on fait attention que l'Amer, le Doux, le Piquant, ſont toujours l'Amer, le Doux, le Piquant, dans quelque corps ſavoureux qu'ils puiſſent ſe trouver, tout comme l'Ut, Mi, Sol, ſont toujours les mêmes tons ſonores de quelque inſtrument qu'ils partent, ſoit à corde ou à vent ; de même les odeurs de Roſe, d'Œillet, d'Orange, ſont à la vérité

Dissertation. différentes entre elles, mais elles conviennent toutes dans le ton fondamental de suave. Pour que leur différence pût servir à caractériser les tons ou les odeurs primitifs; il faudroit pouvoir les énoncer par des termes généraux, & c'est ce qu'on n'a point encore fait, du moins que je sçache, la chose n'est sans doute point impossible; mais pour réussir, il me semble qu'il faudroit être un peu plus qu'Anatomiste, Chymiste, même Physicien. Dans un siécle aussi curieux de nouveauté que le nôtre, & où les nouvelles découvertes sont si applaudies, celle-ci ne pourroit manquer d'être parfaitement reçue : il seroit à souhaiter qu'il prit envie à quelque sçavant du premier ordre d'étudier cette partie de la Physiologie, & de nous faire connoître les Odeurs primitives, dût-il s'autoriser du privilege de Guy-l'Aretin, & les énoncer par des termes aussi singuliers qu'Ut, Re, Mi, Fa, &c. Il suffiroit de donner une notion exacte

exacte de leurs propriétés, comme nous avons celles des sons ; nous pourrions nous flatter alors d'être enrichis d'une connoissance inconnue aux Anciens & aux Modernes.

ARTICLE I.

Principes généraux pour la distillation des Odeurs.

Principes généraux.

LES Odeurs primitives étant inconnues, nous ne pouvons avoir qu'une idée bien imparfaite de leurs combinaisons harmoniques ; nous ne laisserons pas que d'en tenter quelques-unes ; l'imitation de la nature suppléra à ce qui nous manque du côté des connoissances exactes, & peut-être que le hazard lui-même, quoiqu'aveugle, nous favorisera.

On peut ranger les Odeurs qui sont de notre ressort ; car nous ne prétendons point empiéter ici sur les droits

Principes généraux.

du Parfumeur : on peut dis-je ranger les Odeurs sous trois classes : Eaux odorantes simples, I. classe. Eaux odorantes composées, ou plutôt Esprits odorants, II. Classe. Et quintessences Aromatiques, ou Huiles essentielles, III. classe.

Nous appellons Eaux odorantes simples celles dont les principes ne sont point exactement séparés ; comme l'Eau de Fleurs d'Orange, dans laquelle la quintessence ou l'huile essentielle, l'Esprit ou le Mercure qui s'y trouve en assez petite quantité, & enfin le phlegme ou l'eau qui y domine, restent confondus les uns parmi les autres.

Nous appellons Esprits odorans les préparations par lesquelles on tâche de séparer tout le phlegme, & dont les résultats ne contiennent que le Mercure ou l'Esptit mêlé avec le Souffre ou l'Huile, comme l'Esprit ardent de Rose, l'Eau magistrale de Mélisse, & généralement toutes les Odeurs préparées à l'Esprit de vin.

Enfin nous appellons quinteſſences aromatiques ou huiles eſſentielles, une ſubſtance graſſe, onctueuſe, la ſeule qui ſoit odorante, & que l'on ſépare de tous les autres principes. Principes généraux.

Les particules odorantes embarraſſées dans le tiſſu des corps compoſés de différentes ſubſtances auroient aſſez peu d'action, ſi on ne les dégageoit pas de cette eſpéce de contrainte en les ſéparant de tout ce qui leur eſt étranger; alors elles acquiérent cette expanſibilité prodigieuſe dont nous avons parlé. La diſtillation peut nous rendre ce bon office, mais dans cette partie elle devient un peu différente de ce que nous en avons dit en traitant des Liqueurs à boire; les Odeurs conſiſtant eſſentiellement dans des ſouffres quelquefois plus, quelquefois moins peſans, d'autres fois plus, d'autres fois moins développés, chaque Claſſe exige un procédé qui lui eſt propre.

Dans la I. Claſſe où l'on ne ſe pro- Procédé pour la I. Claſſe.

Procédé pour la I. Classe.

pose que de séparer la terre des autres principes, on employe un feu plus vif & des vaisseaux moins élevés; l'Alembic dont nous avons tracé le modéle dans la premiere partie de cet Ouvrage, peut servir à cet effet, en diminuant cependant la gorge de six bons pouces. Si on la laissoit dans toute sa hauteur; les souffres embarrassés dans les phlegmes ne pourroient jamais monter jusqu'au Réfrigérant; par la même raison, il faudra substituer le feu ouvert au Bain-Marie, c'est-à-dire, qu'on placera la Cucurbite immédiatement sur les charbons, que l'on ménagera sagement & par degré. Il résulte de cette méthode un danger qu'il faut avoir grand soin de prévenir, le feu porté à un certain degré d'activité, peut bruler les matieres renfermées dans la Cucurbite & gâter par-là toute l'opération. Pour parer à cet inconvénient, il faut de toute nécessité que les matieres sur lesquelles on travaille,

nagent toujours dans leur propre eau, ou du moins qui leur ſoit analogue : par exemple, ſi vous travaillez ſur des fleurs odorantes, comme la Roſe, vous aurez ſoin d'exprimer aſſez de ſuc de cette fleur, pour qu'elle ne reſte jamais à ſec au fond de la Cucurbite, & ſi vous travaillez ſur des plantes féches, comme l'Abſynthe, le Thym, &c. .. étant impoſſible d'en exprimer aſſez de ſuc pour les humecter pendant le temps que doit durer l'opération, on ſuppléra au ſuc que l'on ne pourra point avoir par expreſſion, par une forte décoction de la même plante.

Procédé pour la I. Claſſe.

Dans la II. Claſſe où l'on ſe propoſe de ſéparer très-exactement les phlegmes & la terre, il faudra avoir recours à la fermentation, ou bien aux infuſions, dans des liqueurs très-ſpiritueuſes.

Procédé pour la II. Claſſe.

La fermentation eſt une raréfaction excitée dans toutes les parties d'un corps mixte par la chaleur d'un *Feu*

Procédé pour la II. Classe.

*Centrale** qui se trouve par tout, mais plus ou moins actif, à proportion des obstacles plus ou moins grands qui le retiennent. Cette raréfaction tend à désunir toutes les parties, conséquemment à cette désunion, les mêmes parties dégagées les unes des autres, s'élèvent ou se précipitent relativement à leur pesanteur spécifique. Ce méchanisme paroît sensiblement dans la préparation du vin, au défaut de la fermentation, le phlegme toujours mêlé avec les autres principes, laisseroit le raisin à peu près dans l'état où nous voyons le raisin de caisse, doux, sucré, sans aucune pointe, mais au moyen de la fermentation, les particules aqueuses étant séparées des particules spiritueuses, celles-ci par

* Ce n'est point le sentiment de tout le monde, mais c'est le mien, que je ne propose à mon ordinaire que comme conjecture. Le commun des Chymistes attribue la cause de la fermentation à l'action des acides sur les alkalis, ce n'est point ici le lieu de discuter ce point de Physique expérimentale, nous le réservons pour un autre Ouvrage. Quelle que soit la cause de la fermentation, il nous doit suffire de connoître l'effet qui en résulte.

leur extrême volatilité s'échappent & s'élevent, tandis que les autres se précipitent par leur pesanteur. Procédé pour la II. Classe.

Il peut se faire que l'Artiste se contente de la partie balsamique, extraite, & commé incorporée avec une liqueur spiritueuse qui lui sert de véhicule, c'est l'Esprit de vin dont nous donnerons la préparation dans la suite; ce mêlange de la partie balsamique avec la partie spiritueuse commence par l'infusion, & s'acheve par la distillation, à peu près de la maniere que nous l'avons expliqué dans la premiere partie. Les mêmes vaisseaux peuvent aussi servir, mais au lieu du Bain-Marie on se servira du Bain de sable, c'est-à-dire, que l'on prendra un vaisseau de terre capable de résister à un feu violent d'une largeur & d'une profondeur proportionnée à la Cucurbite qui doit servir. On couvre le fond de ce vaisseau avec du sable de riviere, à la hauteur de deux ou trois doigts; on y place

Pag. 32, 33.

Bain de sable.

Bain de sable. l'Alembic tout monté ; on emplit les vuides avec d'autre sable, de façon qu'il y en ait toujours deux doigts entre la Cucurbite & les parois du vaisseau, & on place le tout sur le feu que l'on pousse par degré, de crainte de faire briser le vaisseau de terre, & on le laisse éteindre de même, & par la même raison.

Procédé pour la III. Classe. Mais si l'Artiste veut extraire l'huile essentielle seule séparée de tous les autres principes, il faut qu'il s'y prenne tout différemment. Qu'il ne choisisse pour objet de son travail que des individus, qui abondent beaucoup en huile essentielle aromatique ; qu'il les mette toujours pilés, concassés, ou écrasés, selon leur nature, & avec une assez grande quantité d'eau commune, ou de leur propre eau, ce qui vaut infiniment mieux dans l'Alembic, dont la gorge soit très-peu élevée ; il n'employera que le feu ouvert dans cette opération, & il distillera au fort filet;

le phlegme montera en abondance, & emportera avec lui beaucoup d'huile essentielle aromatique, que l'on verra surnager dans le Récipient. La distillation finie, il s'agira de séparer l'huile du phlegme, opération qui n'est point aisée; les Artistes ont imaginé plusieurs méthodes: voici la mienne qui me paroît la plus sûre & la plus commode. Choisissez un entonnoir de verre blanc A. d'une capacité assez grande, & dont le bec B. soit fort étroit; adaptez à l'orifice C. de l'entonnoir un petit robinet de cuivre D. vous en viendrez facilement à bout avec du mastic, placez cet entonnoir sur un support commode E. e. e. e. percée en F. lieu de l'implantation de l'entonnoir; versez doucement le phlegme & l'huile contenus dans le Matras G. jusqu'à ce que l'entonnoir soit plein; il faut que cela se fasse avec bien de l'attention, pour ne pas trop agiter l'huile qui surnage. Quand vous verrez que toutes les par-

Procédé pour la III. Classe.

Procédé pour la III. Classe.

ticules de cette huile se seront rassemblées sur la surface du phlegme, ouvrez alors le Robinet D. tout le phlegme s'écoulera dans le vaisseau H. Dès que vous verrez l'huile s'approcher du bout du Robinet, fermez-le aussitôt, après quoi s'il vous reste encore du phlegme, conséquemment de l'huile, vous verserez l'une & l'autre dans l'entonnoir, & sur l'huile qui y sera déja; comme cette huile est plus légere que le phlegme, elle montera par petites globules, & ira se joindre à celle qui nagera sur la surface. Tout étant tranquille, ouvrez le Robinet comme la premiere fois, & réitérez cette opération jusqu'à ce que vous n'ayez plus de phlegme; alors vous verrez votre huile occuper seule le bec B. de l'entonnoir; vous la verserez dans une phiole, & vous la conserverez pour l'usage. S'il restoit dans l'huile quelque peu de phlegme, ce que vous remarquerez à un défaut de limpidité; vous exposerez votre phiole

au soleil pendant quelque temps, bouchée simplement avec du papier; la chaleur attirera tout ce qu'il y aura d'aqueux, & votre huile ne tardera point à s'éclaircir. Procédé pour la III. Classe.

L'Eau ou le phlegme qui vous restera après la séparation de la quintessence aromatique, peut vous servir en place d'eau commune, si vous avez dessein de faire une nouvelle distillation.

Dans la distillation de l'huile essentielle, j'ai remarqué qu'il falloit que l'eau du Réfrigérant fût plûtôt tiéde que froide; quand elle est trop froide l'huile se sépare plus difficilement du phlegme.

Si vous êtes curieux de mêler le sel fixe des plantes dans les eaux de la I. & II. Classe, ce qui augmente leurs vertus, & contribue à leur conservation, vous retirerez ce sel de la maniere suivante. Après la distillation, faites évaporer dans une terrine vernissée, & jusqu'à siccité parfaite, le *Caput mor-*

Procédé pour la III. Classe.

tuum; retirez-le de la terrine, placez-le dans un lieu bien uni, & mettez-y le feu. Quand il sera totalement réduit en cendre, recueillez ces cendres, & mettez-les dans votre terrine, que vous aurez eu soin de bien rincer auparavant; versez une quantité raisonnable d'eau bouillante sur vos cendres, remuez bien le mêlange, ce sera comme une lessive qui détachera tous les sels fixes : laissez refroidir le tout, & passez-le par le papier gris; mettez l'eau qui en proviendra dans la terrine qui vous aura déja servi, toujours bien rincée & bien essuyée; commencez une nouvelle évaporation jusqu'à siccité, vous trouverez au fond de la terrine le sel fixe que vous cherchez, quelquefois blanc, plus souvent gris, vous ajouterez ce sel à l'eau que vous aurez distillé précédemment.

Pour le sel volatil, quand le sujet sur lequel on travaille en contient une très-grande quantité, il se trouve com-

munément le long du col de l'Alembic, comme le salpêtre de houssage, que l'on voit adhérent aux murailles. Procédé pour la III. Classe.

ARTICLE II.

De l'Eau de Rose.

LA Rose ne figure pas seulement avec éclat dans nos Jardins, elle tient une place distinguée parmi les plantes médicales; on en distingue de plusieurs espéces, qui ont toutes leurs vertus particulieres. Nous ne parlerons ici que de celles que l'on employe communément pour faire l'eau odorante dont il s'agit dans cet article; c'est la Rose pâle & simple, très-commune dans nos Jardins. * A son défaut on peut se servir de la Rose pâle double, ou encore mieux de la Rose blanche simple; leurs propriétés sont les mêmes, à peu de chose près. Classe I. Eau-Rose.

* Rosa rubra pallidior C. B. 481. Rosa holoserica Lob. Ic. 207. *tom. II.* Rosa sativa IV. Dod. 187. Rosa pallida Offic.

Classe I. Eau-Rose.

Pour faire une excellente Eau-Rose, vous ferez cueillir deux ou trois heures après le lever du Soleil, & par un temps bien serain, une assez grande quantité de Roses pour pouvoir en exprimer quatre livres de suc. Pour plus grande facilité, pilez vos Roses dans un mortier de marbre; quand elles seront en pate, laissez-les reposer cinq ou six heures dans leur jus, mettez-les ensuite dans un linge à la presse, ou si vous n'avez point de presse, tordez-les fortement dans un linge d'un tissu peu serré; ayant exprimé quatre livres de suc, ou deux pintes, vous y mettrez en infusion deux livres de Roses nouvellement cueillies, faites durer l'infusion 24 heures, versez le tout dans un Alembic de verre,* couvert de son chapiteau; placez l'Alembic au Bain de sable, & distillez par un feu doux, augmentez sa violence par

* Cette sorte d'Alembic est si commune, que je n'ai pas cru qu'il fût nécessaire d'en donner la description; on les trouve chez les Fayanciers.

Classe I. Eau-Rose.

degrés, jusqu'à ce que les goutes se succédent rapidement les unes aux autres. Quand vous aurez recueilli deux livres ou une pinte d'eau, vous laisserez éteindre le feu & refroidir les vaisseaux; d'abord votre Eau sera peu odorante, mais exposez-la au soleil pendant huit jours dans une bouteille légérement bouchée d'un morceau de papier, elle acquerrera bientôt une odeur merveilleuse.

Nous venons de donner la premiere méthode d'extraire l'Eau Rose: elle est fort bonne quand on peut se contenter d'une petite quantité de cette Eau, mais s'il en falloit une quantité plus considérable, je conseillerois de suivre la méthode suivante.

Faites infuser dans dix, vingt, trente livres de suc de Rose, exprimé comme nous l'avons dit plus haut, une quantité de feuilles de Roses proportionnée, & cueillies avec la précaution ordinaire. Après une infusion de 24 heures,

Classe I. Eau-Rose.

verſez vos fleurs dans un Alembic à gorge abaiſſée, * diſtillez au feu de ſable, & tirez tout ce que vous pourrez, faiſant toujours attention qu'il ne faut pas aller juſqu'à ſiccité, de crainte de l'empyrême, alors démontez votre Alembic, jettez comme inutile ce qui ſe trouvera au fond de la Cucurbite, verſez-y l'eau nouvellement diſtillée, ajoutez-y une bonne quantité de nouvelles Roſes fraîchement cueillies; adaptez le Réfrigérant; placez l'Alembic au bain de ſable, & réitérez la diſtillation: à cette ſeconde fois contentez-vous d'un peu plus de la moitié de l'eau que vous aurez verſé dans la Cucurbite, ſuppoſons qu'elle en contienne huit pintes, vous vous contenterez de cinq à ſix. Pour imprimer à votre eau faite de la ſorte, toute l'odeur dont elle eſt ſuſceptible, vous l'expoſerez au ſoleil comme nous l'avons dit ailleurs.

* Voyez les Principes, pag. 34.

Ses Vertus.

L'Eau-Roſe eſt d'un très-grand uſage, on

on s'en sert pour fortifier la poitrine, le cœur & l'estomach, pour arrêter le crachement de sang, les hémorragies & le cours de ventre. Dans cette derniere indisposition, on prescrit avec succès des bouillies faites avec deux onces d'Eau-Rose, un jaune d'œuf & un demi-septier de lait; on recommande encore l'Eau-Rose comme excellente pour la maladie des yeux; elle appaise l'inflammation de ces parties quand on la mêle avec l'Eau de Plantain dans les colyres. Ses Vertus.

On peut faire avec la Rose un esprit ardent très-aromatique; consultez sur cela la II. Classe. Pag. 269.

ARTICLE III.

Eau de Fleurs d'Orange.

JE ne sçaurois dire combien la méthode d'opérer & l'attention influent sur la délicatesse & la bonté plus ou Classe I. Eau de Fleurs d'Orange.

Classe I. Eau de Fleurs d'Orange.

moins grande de l'Eau de Fleurs d'Orange. Rien de si aisé que de faire une Eau simple qui sente médiocrement la fleur, mais la quantité de phlegme qui s'y trouve, énerve & absorbe pour ainsi dire toute sa vertu. Il est également facile de faire une Eau de Fleurs d'Orange très-odorante, en pilant dans un mortier de marbre, feuille, pécule & étamine, & en ajoutant de l'eau commune pour faciliter la distillation; mais cette eau, toute odorante qu'elle est, me paroît avoir un défaut essentiel; son odeur a quelque chose d'*austere*, si j'ose m'exprimer ainsi, & qui porte à la tête; en un mot les manieres de faire l'Eau de Fleurs d'Orange sont multipliées à l'infini; chaque Artiste a la sienne, & je ne prétens en blâmer aucune: voici la mienne qui suppose bien de la patience, de l'industrie, de l'attention & de l'exercice, mais qui dédommage amplement par le succès.

Ayant cueilli, deux heures après le

lever du soleil, & par un temps serain, de la Fleur d'Orange, je l'épluche feuille à feuille, & je jette comme inutile les étamines & le reste; j'emplis de ces feuilles ainsi épluchées les deux tiers d'une Cucurbite de fer blanc, j'adapte le Chapiteau garni de son Réfrigérant, & à gorge très-basse, il ne faut pas qu'elle ait plus de deux pouces au-dessus de la Cucurbite; je place l'Alembic ainsi disposé dans un Bain-marie, & je distille à très-grand feu; on ne risque rien de le pousser avec violence; le Bain-marie est suffisant pour empêcher les fleurs de brûler; en vous servant de cette méthode, ne tirez point à la quantité, mais à la qualité. Si vous avez mis neuf livres de fleurs d'Orange dans votre Alembic, contentez-vous de trois ou quatre pintes d'eau aromatique; vous pouvez cependant continuer la distillation, & réserver la derniere eau à part, elle a son mérite. Pendant l'opération ayez

Classe I. Eau de Fleurs d'Orange.

Classe I. Eau de Fleurs d'Orange.

grand soin de changer souvent l'eau du Réfrigérant, & de la tenir le plus fraîchement qu'il sera possible; par ce moyen votre eau ne sentira point l'empyrême, & la quintessence restera plus intimement liée avec son phlegme. Malgré ce soin, peut-être arrivera-t-il que vous verrez surnager cette quintessence dans le Récipient: si la quantité est considérable, vous la séparerez, comme nous l'avons dit dans les Principes généraux. Pag. 35. Nous enseignerons une autre méthode de tirer cette quintessence, en parlant des huiles essentielles dans la III. Classe.

Si la méthode que nous venons de prescrire paroît trop embarrassante, on pourra se servir de celle que nous avons indiqué auparavant: prenez quatre livres de Fleurs d'Orange, pilez-les dans un mortier de marbre sans les éplucher, versez sur ces Fleurs neuf pintes d'eau commune; distillez au feu ouvert, vous retirez cinq à six pintes

d'eau fort odorante ; si vous voulez la rendre encore meilleure, tirez pour la premiere fois jusqu'à sept pintes, démontez l'Alembic, jettez ce qui se trouvera dans la Cucurbite, versez-y l'eau que vous venez de distiller, ajoutez deux livres de nouvelles fleurs, pilées comme les premieres ; recommencez votre distillation jusqu'à l'occurrence de cinq ou six pintes, alors cessez : prenez garde de ne point trop tirer, de crainte que vos fleurs ne restent à sec, & qu'elles ne brulent.

Classe I. Eau de Fleurs d'Orange.

On doit avoir remarqué dans maints endroits de cet Ouvrage, que l'Eau de Fleurs d'Orange est d'un usage très-étendu dans nos compositions ; elle n'est point apprétiable seulement par son odeur aromatique, ses vertus médicales lui donnent un mérite tout particulier ; on l'employe avec succès pour dissiper les vapeurs hystériques ; on la recommande aussi comme très-propre pour fortifier le cœur, l'estomach & le cerveau.

Ses vertus & propriétés.

ARTICLE IV.

Eaux de toute espéce.

Classe I. Eaux de toute espéce.

LES différentes méthodes que nous venons de donner à l'occasion de la Rose & de la Fleur d'Orange, peuvent servir de modéle pour la distillation de toutes sortes de fleurs ; mais si vous avez dessein de travailler sur des plantes odorantes séches, comme le Thym, l'Hysoppe, la Marjolaine, l'Absynthe, vous procéderez de la maniere suivante.

Emplissez les deux tiers d'une grande cruche de grès avec les sommités de la plante dont vous vous proposez d'extraire l'odeur ; faites bouillir dans une assez grande quantité d'eau commune d'autres branches ou sommités de la même plante ; quand l'eau sera réduite à la moitié, versez-la dans votre cruche, & faites durer l'infusion trois ou

quatre jours, après quoi diſtillez au feu ouvert; donnez-vous bien de garde de ne point tirer juſqu'à ſiccité, vous riſqueriez de faire brûler la plante au fond de la Cucurbite; ne tirez donc que les deux tiers de l'eau que vous aurez mis dans l'Alembic. Si vous voulez que votre eau acquierre plus d'odeur, après la premiere diſtillation, démontez l'Alembic, jettez comme inutile ce qui reſtera dans la Cucurbite; empliſſez-la juſqu'à la moitié de nouvelles branches ou ſommités de la plante ſur laquelle vous travaillez; ajoutez l'eau que vous venez de diſtiller, recommencez l'opération, vous aurez à cette ſeconde fois une Eau parfaitement odorante, & ſi la plante, objet de votre travail, contient un peu d'huile eſſentielle, elle ne manquera pas de ſurnager dans le Récipient, & vous la ſéparerez ſelon l'Art.

Claſſe I. Eaux de toute eſpéce.

On peut par le même moyen diſtiller des Eaux de toutes les herbes, même

Classe I. Eaux de toute espéce.

celles qui servent à la cuisine, pourvu qu'elles soient odorantes, comme le Persil, la Pimprenelle, la Menthe, &c. & réserver ces Eaux pour la saison où il est impossible de trouver les herbes même; par exemple, emplissez les deux tiers d'une cruche avec du Persil, faites bouillir dans l'eau commune une grande quantité d'autre Persil, jusqu'à la réduction de la moitié de l'eau; coulez la décoction & versez-la sur le Persil que vous aurez jetté dans la cruche: faites durer l'infusion trois ou quatre jours; distillez au feu ouvert, avec la précaution de ne point bruler l'herbe contenue dans la Cucurbite; après une premiere distillation cohobez, ayant soin de remettre à chaque fois de nouvelles herbes avec votre eau nouvellement distillée; après trois ou quatre cohobations, vous aurez une Eau plus odorante & plus propre aux assaisonnemens que les herbes mêmes.

ARTICLE V.

De l'Esprit de Vin.

COMME l'Esprit de Vin entre dans la préparation de plusieurs Eaux odorantes de la II. Classe, c'est ici le lieu de parler de sa distillation & de ses rectifications. Classe II. de l'Esprit de Vin.

L'Esprit de Vin se prépare dans des Alembics faits exprès, dont la tête de More est extrêmement élevée : par ce moyen le phlegme ne pouvant point s'élever à des hauteurs qui l'emportent sur sa pesanteur, est contraint de retomber dans la Cucurbite, & de laisser échapper les esprits, qui étant infiniment plus volatils, s'élevent sans peine à la plus grande hauteur, ou s'étant rassemblés & comme condensés par la rencontre du froid, ils se résolvent en eau, & coulent par le Canal & par le bec de l'Alembic dans le Récipient.

Classe II. de l'Esprit de Vin. Voyez la Chymie de l'Emery.

La méthode de M. l'Emery pour la rectification de l'Esprit de Vin par le Matras, surmonté d'un chapiteau de verre, & placé sur un Bain de vapeur, est une des meilleures que je connoisse, mais elle est un peu ennuyeuse. La méthode ordinaire dans laquelle on se sert de Serpentin & de Réfrigérant * est aussi fort bonne, mais pour ne pas nous écarter de notre premier dessein, qui est de diminuer le plus qu'il est possible la dépense, en supprimant la multiplicité des vaisseaux, nous enseignerons une méthode fort simple, & qui réussit parfaitement; elle est d'autant moins couteuse, que le même Alembic qui sert pour les autres opérations peut très-bien servir pour celle-ci, pourvû qu'on ait soin d'élever la gorge d'environ six pouces plus qu'à l'ordinaire, pour empêcher le phlegme de s'élever jusqu'au Réfrigérant.

Voyez la Fig. II. pl. VI.

Ibid. Fig. I.

* Comme il pourroit se trouver des Artistes curieux & opulens en état de faire de la dépense, nous donnerons ci-après la figure & l'explication de ces deux instrumens Chymiques.

Prenez neuf pintes d'eau de vie, verſez-les dans la Cucurbite, adaptez le Réfrigérant exhauſſé comme nous venons de le dire; placez l'Alembic ainſi diſpoſé, au Bain de vapeur; conſultez ſur cela l'endroit où nous avons parlé de cette graduation du feu. Diſtillez à forte goute, c'eſt-à-dire, qu'une goute ne tarde pas à ſuccéder à une autre, même avec aſſez de précipitation. Quand vous aurez diſtillé environ ſix pintes, démontez votre Alembic, jettez ce qui reſte dans la Cucurbite, ce ne ſera que du phlegme, ce que vous ne manquerez pas d'obſerver à chaque rectification; verſez de nouveau dans l'Alembic l'Eſprit qui ſe trouvera dans le Récipient, & qui ne ſera point encore ſuffiſamment déphlegmé; recommencez l'opération préciſément comme la premiere fois. Quand vous aurez retiré quatre pintes, voyez ſi ce qui ſort contient encore quelque choſe de ſpiritueux, en ce cas-là continuez; ſi

Claſſe II. de l'Eſprit de Vin.

Classe II. de l'Esprit de Vin.

vous n'appercevez que du phlegme, cessez l'opération ; examinez ensuite à quel point l'esprit que vous venez d'extraire est porté. Pour juger avec certitude s'il ne contient plus de phlegme, vous mettrez de la poudre à canon dans une cuiller d'argent ; vous verserez par-dessus cette poudre l'esprit que vous avez dessein d'éprouver ; mettez-y le feu, quand l'esprit sera totalement consommé, la poudre à canon prendra ; si elle ne s'allume pas, ce sera une preuve que votre esprit n'est point encore assez rectifié, & qu'il contient du phlegme ; versez-le de nouveau dans l'Alembic, & recommencez l'opération jusqu'à ce qu'il mette le feu à la poudre ; on appelle l'Esprit de Vin porté à ce degré de perfection, Esprit alkoolisé ; il n'est pas toujours nécessaire pour servir de véhicule aux odeurs de la II. Classe ; souvent une seule rectification suffit, c'est-à-dire qu'ayant mis dans la Cucurbite neuf pintes d'eau

de vie, vous distillerez tant qu'il sortira quelque chose de spiritueux. Quand vous verrez que le phlegme monte seul, vous cesserez; par ce moyen vous aurez un Esprit de Vin non rectifié, plus que suffisant pour plusieurs de vos compositions. Classe II. de l'Esprit de Vin.

ARTICLE VI.

De l'Esprit ardent de Rose, &c.

Classe II. Esprit ardent de Rose, &c.

J'Ai promis la préparation de cet Esprit & je tiens parole; cette manipulation pourra servir de modèle pour faire d'autres esprits inflammables, au moyen de la fermentation; il seroit inutile de répéter ce que j'en ai dit dans plusieurs endroits de cet Ouvrage. Passons au détail.

Prenez quarante livres de Roses pâles, réduisez-les en pâte en les écrasant dans un mortier de marbre; mettez cette pâte couche par couche avec

Classe II. Esprit ardent de Rose, &c.

du sel marin; dans une très-grande cruche de grès, ou dans deux, si une seule ne suffit pas, c'est-à-dire que vous saupoudrerez chaque couche de pâte de rose d'un bon demi doigt de sel commun ou environ; pressez vos couches les unes sur les autres le plus qu'il sera possible; bouchez votre cruche avec un bouchon de liége trempé dans de la cire jaune fondue, recouvrez ce bouchon avec d'autre cire encore, portez votre cruche à la cave ou dans un lieu bien froid; oubliez-la pendant six semaines ou deux mois; après ce temps débouchez la cruche; si elle exhale une odeur forte & vineuse, la fermentation sera à son point; si vous n'y trouvez pas cette odeur, jettez dans votre cruche un peu de levure de bierre, & rebouchez-la avec la plus grande exactitude, afin que l'air n'y pénétre point; quand enfin la fermentation sera fortement excitée, prenez huit ou dix livres de votre pâte de Rose fermentée, met-

tez-la dans la Cucurbite ordinaire, adaptez-lui son Réfrigérant, & distillez au Bain-marie & au très-petit filet. Quand vous aurez extrait le plus de Liqueur qu'il sera possible, demontez l'Alembic, jettez comme superflu ce qui restera dans la Cucurbite; prenez encore huit ou dix livres de votre pâte de Rose fermentée, mettez-les comme la premiere fois dans l'Alembic, ajoutez-y l'Esprit que vous aurez réservé de la premiere distillation, & distillez au filet médiocre. L'Alembic ne fournissant plus rien, démontez-le, vuidez la Cucurbite, emplissez-la de nouveau de pâte fermentée & arrosée de tout l'Esprit qu'auront produit vos distillations précédentes, & répétez ces opérations jusqu'à ce qu'il ne vous reste plus rien du tout de votre pâte de Rose fermentée. Notez que chaque fois que vous déboucherez la cruche, il faut exactement la reboucher, sans quoi tout ce qu'elle contient de plus spiri-

Classe II. Esprit ardent de Rose, &c.

Classe II. Esprit ardent de Rose, &c.

tueux s'évaporeroit. Après la derniere distillation, vous aurez une Liqueur très-odorante, mais médiocrement spiritueuse, parce qu'elle sera mêlée de beaucoup de phlegme, il faudra donc la rectifier.

Pour cet effet vous choisirez un Matras à très-long cou, & d'une capacité raisonnable; vous y verserez une partie de votre Esprit de Rose non rectifié, vous adapterez au cou du Matras un petit chapiteau de verre, & au bec du

Explication de la Planche VI.

La Figure I. représente l'Alembic au Serpentin pour la rectification de l'Esprit de Vin; il peut également servir pour la rectification des autres Esprits ardens.

A. Cucurbite placé sur le fourneau à feu ouvert.

B. Embouchure du Serpentin, qui s'emboëte dans la gorge de la Cucurbite.

C. Serpentin qui communique à la Cucurbite en B. & à la tête de More en E.

D. Tige du Réfrigérant, uniquement destiné à le soutenir sans communication; ni avec la Cucurbite, ni avec la tête de More.

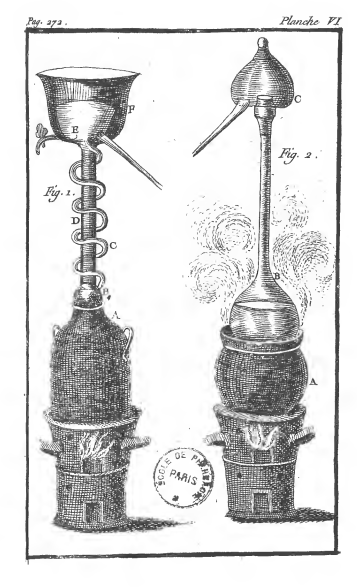
F. Réfrigérant construit à l'ordinaire.

La Figure II. représente le Matras surmonté de son Chapiteau, pour la rectification des Esprits ardens, selon les systêmes de Messieurs Lemery & Charas.

A. Pot de terre résistant au feu, à étroite ouverture, pour servir de Bain de vapeur.

B. Matras à long cou. C. Petit Chapiteau de verre.

Chapiteau


F
E
Fig. 1.
D
C
B
A
C
Fig. 2.
B
A

Chapiteau un autre Matras pour servir de Récipient ; ayez grand soin de bien lutter toutes les jointures ; vous placerez le tout ainsi disposé au Bain de vapeur, & vous distillerez à feu très-lent. Quand vous aurez retiré environ la douziéme partie de ce que vous aurez mis dans le Matras, laissez refroidir les vaisseaux, & réservez à part ce qui se trouvera dans le Récipient. Ce qui restera dans le Matras qui sert de Cucurbite, ne doit point être jetté comme inutile, c'est une Eau de Rose beaucoup meilleure que celle que l'on prépare de la maniere ordinaire.

Après la premiere rectification d'une partie de votre Esprit non rectifié, vous verserez dans le Matras à long cou ce qui vous en reste, ou en partie, ou en totalité, jusqu'à ce qu'enfin il ne vous en reste plus à rectifier ; alors vous verserez tous vos esprits rectifiés dans le Matras à long cou, & vous les rectifierez encore une fois tous ensemble. Après

Classe II. Esprit ardent de Rose, &c.

cette derniere opération, vous aurez un Esprit de Rose très-pénétrant & très-inflammable. Vous ajouterez la partie phlegmatique qui restera dans le Matras à celle que vous aurez réservée des rectifications précédentes, & que j'ai dit valoir beaucoup mieux que la plus excellente Eau Rose ordinaire; vous la porterez dans un Bocal si vous en avez, faute de quoi dans une ample bouteille, à la cave, ou dans un lieu frais. Au bout de quelques jours vous verrez cette Eau toute couverte de floccons blancs comme neige, & très-semblables à de la moisissure; ne vous y trompez pas, c'est l'huile essentielle de Rose que vous séparerez selon l'art, & que vous pourrez joindre à votre Esprit. Si la manipulation que nous venons de décrire vous paroît trop pénible, ou trop dispendieuse à cause des vaisseaux, vous pourrez à la rigueur rectifier votre Esprit ardent, comme nous avons dit que vous pouvez recti-

fier l'Esprit de Vin dans l'Alembic ordinaire, avec la seule précaution d'élever la gorge de six à sept pouces : le reste de l'opération se pratique de même.

Classe II. Esprit ardent de Rose, &c.

L'Esprit ardent de Rose a des vertus infinies ; il posséde celles que nous avons attribué à la Rose dans un degré qui n'est point comparable, l'odeur en est ravissante ; dans un verre d'eau commune, si vous versez deux goutes de cet Esprit, elles la parfumeront au point de la prendre elle-même pour la meilleure Eau de Rose.

Vertus de l'Esprit ardent de Rose.

On employera la même méthode pour faire des Esprits ardens avec toutes sortes de végétaux ; il faut seulement observer que dans les plantes & fleurs séches, comme le Thym, la Bétoine, la Menthe, le Stoechas, la Violette, le Jasmin, il faut ajouter la semence pilée avec la fleur, & la racine aussi bien que la semence dans les fleurs de Tubéreuse, de Lys, d'Angé-

Esprits ardens de toute espéce.

Classe II. Esprits ardens de toute espéce.

lique, d'Iris; dans les fruits odorans comme l'Orange, le Cédras, le Citron, on ajoutera les zestes de ces mêmes fruits aux fleurs; enfin aux fleurs de petit Muguet, de Sureau, de Geniévre, de Cassis, &c. on ajoutera les bayes & les grappes bien écrasés, fraîches ou séches n'importe. Il y a ici une observation d'importance à faire dans les plantes séches; la fermentation s'excite très-difficilement, faute d'un humide acide, qui pénétre & divise les particules du mixte : il faudra donc au lieu du sel marin, que nous avons prescrit dans la préparation de l'esprit ardent de Rose, se servir d'un peu de miel, de levure de pain, ou de bierre, que l'on répandra sur chaque couche de pâte; on fera cette pâte en pilant la plante ou la fleur avec un peu d'eau dans un mortier de marbre, on pourra même accélérer de beaucoup la fermentation, en mêlant la levure ou le miel aux fleurs pendant qu'on les pile

ou qu'on les écrase ; il faut sur-tout observer cela dans les plantes qui fournissent très-peu d'humidité. Classe II. Esprits ardens de toute espéce.

ARTICLE VII.

Esprit ou Eau de Lavande.

IL y a deux espéces de Lavandes, la Lavande mâle & la Lavande femelle ; elles ont toutes deux les mêmes propriétés, les mêmes vertus ; mais on se sert plus communément de la seconde espéce *, apparemment parce qu'elle est plus commune. On en borde les plattes-bandes des potagers, ce qui fait un effet merveilleux, par l'odeur agréable que cette bordure répand dans l'air ; d'ailleurs cette fleur joint encore l'utile Classe II. Esprit de Lavande.

* Lavendula latifolia C. B. 216. Pseudo-Nardus vulgo spica I. B. *tom. III. part. 2. pag.* 281. Spica nardus germanica tragi 58. Nardus italica Casia alba Theoph. dal. in Pl. *Lavande mâle, autrement* Spic, *Aspic ou nard.*

2. Lavendula angustifolia, C. B. 216. Pseudo-nardus quæ Lavendula vulgo I. B. *tom. III. part. 2. pag.* 282. Pseudo-nardus fœmi. Math. Lavendula altera Dod. 173. Lavendula breviore folio & spica clusii hist. Spica indica & domestica cæsalp. 459. *Lavende femelle.*

Classe II. Esprit de Lavande.

à l'agréable par les propriétés médicales qu'elle renferme. Nous en parlerons avec plus d'étendu lorsque nous donnerons la maniere d'extraire son huile essentielle. Nous nous contenterons de parler ici de son Esprit aromatique.

Pour faire une Eau spiritueuse de Lavande telle qu'on la vend chez le commun des Parfumeurs, rien n'est si aisé : on infuse un peu de fleurs de Lavande dans de l'eau de vie, on la distille, & tout est dit; mais pour la faire excellente, il faut bien plus de soin & de dépense.

Emplissez une cruche proportionnée à la quantité d'Esprit de Lavande que vous voulez faire; emplissez, dis-je, cette cruche jusqu'aux deux tiers de fleurs de Lavande épluchées grossiérement, pourvu qu'il ne reste ni feuille verte, ni tige, cela suffit; versez sur cette fleur de l'Eau de vie tant que la cruche en soit pleine; vous laisserez infuser le tout pendant huit jours, moins même si vous

êtes pressé, après quoi vous distillerez au Bain-marie, d'abord à fortes goutes, même au petit filet, pour faire monter l'huile avec les esprits ; comme cela ne peut se faire sans que le phlegme ne s'éleve en même temps, il faudra rectifier votre esprit. La premiere distillation achevée, démontez votre Alembic, jettez comme superflu ce qui restera dans la Cucurbite, emplissez-la de nouvelles fleurs de Lavande ; quand je dis de l'emplir, cela supposé toujours que vous proportionnerez la quantité de fleurs à la quantité d'esprit que vous aurez d'abord retirée : la régle générale est, deux livres de fleurs pour une livre d'esprit ; vous verserez cet esprit sur les fleurs que vous aurez mis dans la Cucurbite, & vous distillerez au Bain de vapeur, ou si pour vous épargner l'ennui, vous voulez vous en tenir au Bain-marie, il faut conduire votre feu très-lentement, & ne distiller que goute à goute. Si vous êtes attentif à

Classe II. Esprit de Lavande.

Classe II. Esprit de Lavande.

ce que vous faites, cette seule rectification pourra suffire, & vous aurez un esprit de Lavande très-pénétrant; s'il vous paroît trop foible d'odeur, vous pourrez facilement le renforcer, en y ajoutant quelques goutes de quintessence dont nous donnerons la préparation ci-après.

ARTICLE VIII.

Eau de la Reine d'Hongrie.

Classe II. Eau de la Reine d'Hongrie.

ON appelle de ce nom l'Esprit de vin imprégné des particules aromatiques de la fleur de Romarin, parce qu'autrefois une Reine d'Hongrie âgée de plus de soixante & douze ans, en reçut des soulagemens qui tenoient du prodige.

Tout le monde connoît le Romarin*

* Rosmarinus hortensis angustiore folio, C. B. 317. Rosmarinus coronarius fruticosus, sive nobilior angustiore folio I. B. *Tom. II. pag.* 25. Rosmarinum coronarium Dod. 272. Liba notis coronaria cord. Hyssopus Hæbræorum quibusdam. Casia nigra Theophrasti.

Classe II. Eau de la Reine d'Hongrie.

il est plus rare dans les pays Septentrionaux ; dans les régions méridionales de l'Europe les bois en sont pleins ; l'extrême volatilité des particules aromatiques de sa fleur exige des soins particuliers pour en faire une Eau bien spiritueuse. On pourroit absolument parlant la distiller selon la méthode que nous venons d'enseigner pour l'Esprit de Lavande ; mais pour lui donner toute la vertu & la pénétration possible, il faudroit tâcher d'en extraire l'Esprit ardent, sans aucun mêlange d'Esprit de vin, selon les principes que nous avons donné dans l'article 6e. mais comme cette opération est très-longue, très-pénible & très-dispendieuse, je conseille aux Artistes de choisir entre les deux méthodes la plus facile & la trop difficile, & de se déterminer pour la mitoyenne, c'est celle que je propose.

Ayez une Cucurbite de verre dont le cou soit médiocrement large, vous

Classe II. Eau de la Reine d'Hongrie.

y jetterez quatre livres de fleur de Romarin, dont vous ne réserverez que le calice; il ne faut pas qu'il y reste du verd, soit de la feuille ou du pécule; vous verserez sur ces fleurs ainsi mondées, six livres du meilleur Esprit de vin bien rectifié, vous adapterez un chapiteau de verre à la Cucurbite, vous le placerez sur un fourneau dans un bain de sable, vous lutterez avec grand soin un matras au bec du Chapiteau, & vous laisserez les choses ainsi disposées pendant vingt-quatre ou trente-six heures, au bout desquelles vous allumerez le feu que vous pousserez lentement & par degré, quand vous aurez extrait quatre pintes d'esprit. Laissez refroidir vos vaisseaux, délutez le Chapiteau, jettez comme inutile ce qui restera dans la Cucurbite; mettez-y trois livres de fleurs de Romarin mondées comme la premiere fois; versez sur ces nouvelles fleurs l'Esprit de votre distillation précédente, & coho-

bez très-lentement, au lieu du bain de sable, servez-vous à cette fois du bain marie, pour ne pas vous exposer à brûler vos fleurs : vous pourrez par ce moyen tirer jusqu'à siccité, & vous aurez pour résultat de l'opération, environ trois pintes & demi d'Eau de la Reine d'Hongrie, dans une qualité peu connue aujourd'hui, parce qu'on néglige les moyens de la faire excellente.

Classe II. Eau de la Reine d'Hongrie.

Les vertus de l'Esprit de fleurs de Romarin préparé comme nous venons de le dire, sont en très-grand nombre. Voici comme en parle un habile Maître : « c'est, dit-il, un excellent remède » contre toutes les maladies froides du » cerveau ; on s'en sert aussi avanta- » geusement contre celles des nerfs & » des jointures, contre les rhumatis- » mes & les gouttes froides, il dissipe » les maux de tête causés par la pituite, » résout les vapeurs qui causent les » vertiges, fortifie la mémoire, remé-

Ses Vertus.

Charas, Pharmacopée Royale, Part. II. pag. 50.

Ses Vertus. » die aux ſurdités & aux bruits d'oreil-
» les, de même qu'à la foibleſſe de la
» vûe ; il guérit les contuſions de la
» tête, & de toutes les parties du corps,
» & empêche que le ſang ne s'y coa-
» gule, réſolvant même & faiſant tranſ-
» pirer celui qui auroit été coagulé ; il
» appaiſe les douleurs de dents ; il for-
» tifie l'eſtomach, en empêchant les
» dévoyemens, & ceux des inteſtins,
» émouſſant la pointe des acides, qui
» en ſont ordinairement la cauſe ; il
» donne de l'appétit, aide à la digeſ-
» tion & débouche les obſtructions du
» foye, de la rate, & de tous les viſ-
» ceres, & même celles de la matrice,
» dont il abaiſſe les vapeurs ; on pré-
» tend encore que cet eſprit conſerve
» & vivifie la chaleur naturelle, qu'il
» rétablit les fonctions de toutes les
» parties du corps, & même qu'il
» rajeunit les vieillards, c'eſt-à-dire
» qu'il les ſoulage de quantité d'infir-
» mités ».

On le donne intérieurement depuis un ſcrupule juſqu'à une drachme dans du vin, ou dans quelque eau céphalique ou cordiale. On peut en tirer quelques goutes par le nez, & en mettre ſur les tempes & ſur les ſutures du crane; on applique ſur les contuſions des compreſſes qu'on a mouillées, on en met ſur les rhumatiſmes & ſur toutes ſortes de douleurs & de fluxions, de même qu'autour des yeux pour fortifier la vue, & dans les oreilles pour la guériſon & le ſoulagement des maux qui y arrivent. Sa Doſe.



ARTICLE IX.

Eau de Méliſſe Magiſtrale.

L'EAU de Méliſſe, vulgairement appellée Eau des Carmes, parce que ces Religieux en font un grand débit, ſoutient depuis longtemps ſa célébrité par ſon excellence & ſes effets Claſſe II. Eau de Méliſſe Magiſtrale.

Classe II. Eau de Mélisse Magistrale.

salutaires ; quand elle est faite avec soin, elle est non seulement odorante, mais encore très-médicale. Comme sa composition est fort compliquée, il ne faut point être surpris si l'on en trouve de si différente l'une de l'autre ; beaucoup de gens n'étant pas propriétaires du véritable secret, ne font que des à peu près ; d'autres qui ont peut-être ce secret, l'altérent par des changemens qui épargnent la dépense ; j'ai même lû dans des Auteurs fort estimés des recettes de fantaisie substituées sans façon & sans scrupule à la véritable. S'il étoit à propos je serois en état de justifier la mienne par une anecdote historique, relative à l'inventeur de cette Eau : il y a près de cent ans qu'il est mort, & j'ai copié la recette que je présente ici sur un Manuscrit qui venoit directement de lui. Quoi qu'il en soit de cette particularité dont je supprime le détail & les preuves, si l'on veut la révoquer en doute, j'en appelle au

ſuccès de l'opération, que je garantis infaillible en ſuivant exactement ce que nous allons preſcrire.

Claſſe II. Eau de Méliſſe Magiſtrale.

Prenez demi livre de cannelle, ſix onces de cardamomum avec leurs gouſſes, ſix onces d'anis vert, cloux de girofle quatre onces, coriandre huit onces; concaſſez ces aromates dans un mortier de marbre, & jettez-les dans une cruche de grès, ajoutez l'écorce de huit citrons, un litron de baye de genievre bien mûres que vous écraſerez; prenez enſuite douze poignées de méliſſe lorſqu'elle eſt dans toute ſa force, avant cependant qu'elle ſoit en graine, ſix poignées de ſommités de romarin, autant de ſauge, autant d'hyſſope, autant d'angélique, dont vous prendrez les côtes, & non les feuilles, ni la graine, ni la racine; marjolaine & thym de chacune ſix poignées; de l'abſynthe une poignée; hâchez tous ces

Voyez la deſcription & les propriétés de ces plantes dans le Dictionnaire des corps aromatiques, à la fin de cet Ouvrage.

Classe II. Eau de Mélisse Magistrale.

végétaux bien menus, mettez-les dans votre cruche, versez sur vos drogues seize pintes d'eau de vie, & faites durer l'infusion huit jours, alors versez le tout dans votre Alembic ordinaire, ni trop élevé, ni trop bas, & distillez au Bain marie ; d'abord vous en tirerez dix pintes, que vous rejetterez par le Canal de cohobation dans la Cucurbite, continuant votre feu au même degré ; peu après vous le diminuerez de façon que les esprits aromatiques ne tombent dans le Récipient qu'à goutes précipitées ; vous continuerez votre distillation de cette sorte, jusqu'à ce que vous apperceviez que le phlegme monte : vous connoîtrez cela aisément par la foiblesse de la Liqueur ; cessez alors, & exposez vos esprits aromatiques au soleil, bouchés d'un simple bouchon de papier, pour donner lieu aux particules de feu de s'évaporer. Ce qui restera dans la Cucurbite ne doit point être regardé comme

comme tout-à-fait inutile ; vous ferez évaporer le tout jufqu'à ficcité parfaite ; vous mettrez alors le feu au réfidu de vos plantes & de vos drogues. Quand tout fera réduit en cendres, vous jetterez ces cendres dans un vafe plein d'eau bouillante ; vous leur ferez faire deux ou trois bouillons, après quoi vous retirerez le vafe du feu ; vous laifferez refroidir l'eau, que vous filtrerez par le papier gris ; l'eau étant bien limpide, vous la remettrez au feu, & vous la ferez entiérement évaporer ; alors vous trouverez au fond de votre vafe qui fera de terre verniffée & neuf, vous trouverez, dis-je, un fel fixe, bien pur & bien blanc, que vous ferez fondre dans votre Efprit, ou Eau de Méliffe Magiftrale. Claffe II. Eau de Méliffe Magiftrale.

Cette Eau eft fort eftimée pour l'apoplexie, la léthargie & l'épilepfie, pour les vapeurs, les coliques, la fuppreffion des ordinaires & des urines. Enfin cette Eau s'eft acquife une réputation Ses Vertus.

Vertus de l'Eau de Méliffe Magiftrale.

égale à celle de l'Eau de la Reine d'Hongrie ; on la préfére même dans bien des circonftances. On en donne une cuillerée, ou pure, ou mêlée, dans un verre d'eau, fuivant les différentes maladies, plus ou moins violentes.

ARTICLE X.

Eau odorante Germanique.

Claffe II. Eau odorante Germanique.

JE donne la maniere de faire cette Eau, une des plus aromatiques qu'il y ait pour fervir de modéle à ceux qui voudront s'exercer fur des compofitions femblables.

Commencez par infufer pendant huit jours, & dans deux pintes de vinaigre deux poignées de fleurs de lavande, autant de rofes de Provins mondées, autant de rofes fauvages, autant de fleurs de fureau. Pendant le temps de l'infufion, préparez une eau odorante fimple comme il fuit : vous

mettrez dans une Cucurbite de verre l'écorce de trois citrons, deux poignées de marjolaine, deux poignées de muguet, deux poignées de fleurs de lavande, vous verserez sur cela une chopine d'eau rose double, & environ une pinte d'eau de fontaine ; adaptez le Chapiteau à la Cucurbite, placez l'Alembic dans un bain de sable, ajustez un Matras à son bec, & laissez les choses dans cette disposition pendant deux jours, après lesquels vous mettrez le feu au fourneau, & vous distillerez à gouttes précipitées. Quand vous aurez retiré une pinte de Liqueur ; cessez, & réservez cette eau simple & odorante pour l'usage suivant.

Classe II. Eau odorante Germanique.

Prenez du serpolet, de la marjolaine, du basilic, du thym, de chacun une poignée, de la fleur de lavande, de la rose de Provins, du spic-nard, * de l'origan, de chacun trois fortes pincées ; de l'Iris de Florence ; & de la cannelle demi once de l'une comme de

* Voyez le Dictionnaire cy après.

Classe II. Eau odorante Germanique.

l'autre; cloux de girofle, macis, storax calamite, benjoin, de chacun trois drachmes, du ladanum deux drachmes, de l'aspalathe demi once, de l'aloës hépatique ou zocotorin demi drachme; mettez toutes ces drogues hachées, pilées, écrasées, dans une cruche de grès, ajoutez vos infusions de vinaigre, votre distillation d'eau odorante simple, & une pinte de vin muscat; remuez-bien le tout, & laissez-le en digestion pendant quinze jours, après quoi vous verserez l'infusion dans une Cucurbite de verre assez grande pour laisser cinq à six doigts de vuide: adaptez le Chapiteau, placez l'Alembic monté & bien lutté au Bain de sable, luttez exactement le Matras au bec du Chapiteau, & commencez la distillation par un feu très-modéré d'abord, ensuite augmentez sa violence par degré. Il pourra se faire que le phlegme du vinaigre sortira le premier, en ce cas séparez-le comme inutile. Dès que

les esprits sortiront, ce que vous connoîtrez par leur subtilité aromatique; vous adapterez le Récipient au bec de l'Alembic, & vous continuerez la distillation jusqu'à l'occurrence d'une pinte & demie ou environ; séparez cette eau comme la plus spiritueuse, ce qui sortira pourra n'être pas mauvais; vous en ferez l'usage qu'il vous plaira.

Classe II. Eau odorante Germanique.

Cette eau fort vantée dans la Pharmacopée d'Ausbourg, est pénétrante, incisive, admirable pour récréer les esprits vitaux, dissiper les maux de tête & réjouir le cœur; je la croirois bonne contre le mauvais air, & de préservatif contre les vapeurs contagieuses.

Pharmacopæa Aug. Classis XV. de aqu. comp. vin. & acet.



ARTICLE XI.

Véritable Eau de Mille-fleurs.

Classe II. Eau de Mille-fleurs.

J'EMPRUNTE la recette suivante de la Pharmacopée Royale de M. Charas ; elle m'a paru combinée avec tant d'intelligence, que j'ai crû devoir l'adopter sans changement.

On aura soin de distiller en son temps de la rosée, & d'en garder l'eau spiritueuse dans une bouteille bien bouchée : on aura soin aussi de faire ramasser au mois de Juin en un beau temps de la fiente de bœuf ou de vache, séchée d'elle-même dans les prés où ces animaux ont brouté l'herbe ; cette fiente contient en elle le premier principe des herbes que les bœufs ou les vaches ont mangé, mais elle en a perdu la faculté féminale ; son odeur alors approche en quelque sorte du musc, son usage aussi est assez connu..... * On

* J'ai fait infuser une grande quantité de fiente de

choiſira en leur temps telles fleurs que l'on voudra diſtiller, & les ayant ſtratifiées dans une grande & large Cucurbite de verre, avec égale portion de cette fiente féche pulvériſée, & en ayant arroſé chaque couche l'une après l'autre avec l'eau ſpiritueuſe de roſée, & continué l'arroſement & la ſtratification juſqu'à ce que les matieres occupent environ la moitié de la Cucurbite; on la couvrira de ſon Chapiteau de verre, & l'ayant ſoigneuſement luté, & luté de même un Récipient à ſon bec, on en fera la diſtillation à la ſeule chaleur du ſoleil d'été, juſqu'à ce que l'humidité ſoit à peu près toute diſtillée, puis environ minuit, ou du moins deux heures avant le lever du ſoleil, on délutera les vaiſſeaux; (le choix de ce temps-là étant abſolument néceſſaire, ſi l'on veut bien conſerver la

Claſſe II. Eau de Mille-fleurs.

vache bien odorante dans de l'eau de vie, & ſans autre addition, après l'avoir diſtillé, & enſuite compoſé, filtré ſelon les Principes généraux de la premiere Partie, il s'eſt trouvé que j'avois une Liqueur à boire excellente & peu chere.

Classe II. Eau de Mille-fleurs.

bonne odeur de l'eau,) & ayant en même temps apprêté de nouvelles fleurs, on y mettra le Chapiteau, & après l'avoir bien luté de même que le Récipient, on en fera la distillation au soleil, de même que la premiere fois; on continuera ensuite de déluter la nuit les vaisseaux, de cohober l'eau distillée sur de nouvelles fleurs, & d'en faire la distillation tant que l'eau soit parfaitement odorante. On doit faire ensorte que le Récipient & même le Chapiteau ne soyent pas exposés aux rayons du soleil pendant la distillation, & qu'il n'y ait que la Cucurbite qui en soit échauffée; on couvrira même le Chapiteau d'un linge ployé en plusieurs doubles, qu'on trempera souvent dans de l'eau fraîche pour avancer la résolution des vapeurs qui s'éleveront des matieres. La fiente de vache & l'esprit de rosée sont bien nécessaires à la premiere distillation des fleurs, mais non pas à celle que l'on fera après, & au

cas qu'il fût difficile d'avoir la chaleur du ſoleil aſſez forte pour ces diſtillations, comme il peut arriver dans pluſieurs endroits éloignés du midi, on y employera le Bain de vapeurs...... On aura par ce moyen des eaux parfaitement odorantes, & dont une once fourni raplus de bonne odeur, que dix fois autant de celles qu'on diſtille par les voyes ordinaires.

Claſſe II. Eau de Mille-fleurs.

On pourroit ſe trouver embarraſſé dès le commencement de cette recette, parce que je n'ai parlé dans aucun endroit de cette roſée : pour lever cet embarras, il faudra obſerver ce qui ſuit.

Diſtillation de la Roſée.

Vers la mi-printems quand les roſées ſont abondantes, expoſez pendant les nuits bien ſeraines, des plats, des baſſins, & même des linges bien blancs, mais les plats valent mieux ; expoſez, dis-je, ces vaiſſeaux à l'air pour recevoir la roſée qui tombe, & le matin avant le lever du ſoleil, verſez cette

Diſtillation de la Roſée.

roſée dans des bouteilles propres. Quand vous en aurez une quantité ſuffiſante, vous la tranſvaſerez dans un Matras que vous ſcellerez hermétiquement, & vous l'y laiſſerez en digeſtion pendant quarante jours, après quoi vous la verſerez dans une Cucurbite de verre, vous adapterez ſon Chapiteau, & vous diſtillerez au Bain-marie; l'eau qui ſortira la premiere ſera la plus ſpiritueuſe; vous ne retirerez que la moitié de ce que vous aurez mis dans la Cucurbite, de crainte de mêler le phlegme avec les eſprits, & vous conſerverez cette eau ſpiritueuſe pour vos uſages. Il ſeroit à ſouhaiter que vous puiſſiez en avoir aſſez pour l'employer dans toutes vos diſtillations, ſur-tout dans celles de végétaux.

❧

ARTICLE XII.

Des Huiles essentielles ou Quintessences.

J'Ai dit quelque part dans cet Ouvrage que les Quintessences de toute espéce étoient à si bon compte chez les Parfumeurs, qu'il étoit assez inutile de s'amuser à en faire soi-même ; cependant si par cet esprit même d'amusement on vouloit entreprendre ce travail, ou par d'autres bonnes raisons, je conseille avant toute chose de relire les Principes généraux concernant cette quatriéme Partie, par ce moyen on sera plus en état de comprendre les détails dans lesquels nous allons entrer. Classe III. Les Quintessences.

Pour extraire l'Huile essentielle, autrement dite la Quintessence de Lavande, emplissez de fleurs de Lavande sans être mondées les deux tiers d'une Cucurbite ; vous y ajouterez de l'eau Huile essentielle de Lavande.

Classe III. Huile essentielle de Lavande.

commune jusqu'à ce qu'elle surnage de deux doigts; adaptez à la Cucurbite un Chapiteau avec son Réfrigérant à gorge abaissée, & placez l'Alembic au feu ouvert, distillez au fort filet; le phlegme & l'eau spiritueuse monteront en quantité, & l'huile essentielle dont la Lavande abonde considérablement, ne tardera pas à paroître dans le Matras; vous la verrez surnager & vous la séparerez de la maniere que nous avons dit dans les Principes généraux de la IVe. Partie. Dès que vous vous appercevrez qu'il ne tombe plus d'huile dans le Récipient, ou qu'il en tombe peu, ce qui arrive longtemps avant que le phlegme ne soit totalement sorti, alors vous finirez, & si vous avez besoin d'une quantité plus grande de Quintessence, vous commencerez sur nouveaux frais, avec cette différence que le phlegme & l'eau spiritueuse que vous aurez retirées de votre premiere opération peuvent servir dans la

seconde à la place de l'eau commune; ceci est encore une regle générale. Classe III. Huile essentielle de Lavande.

Les vertus de cette huile essentielle sont fort nombreuses; elle est estimée pour les maladies du cerveau, pour les vapeurs hystériques & pour l'épilepsie; on en fait avaler dix ou douze goutes dans quelque liqueur convenable; on s'en sert pour aromatiser les sels urineux dont les personnes sujettes aux vapeurs se servent habituellement; non seulement elle fait mourir les vers, mais aussi les vermines & les insectes. Quatre ou cinq goutes d'huile essentielle de Lavande dans une cuillerée de vin prise à jeun dissipent la migraine & fortifient l'estomach; la même huile mêlée avec celle de Mille-pertuis & de Camomille, fait un excellent liniment pour les rhumatismes, la paralysie, les mouvemens convulsifs; c'est ainsi que s'exprime Chomel sur les propriétés de l'huile essentielle de Lavande. Ses vertus.

La Quintessence de Romarin se fait Huile essentielle de Romarin.

Classe III. Huile essentielle de Romarin.

précisément comme celle dont nous venons de parler ; en un mot, c'est une régle générale pour toutes les plantes de cette espéce, comme le thym, la marjolaine, le serpolet, &c.

Les semences chaudes.

Mais si vous voulez extraire la Quintessence des graines, comme celles d'anis, de fenouil, de coriandre, &c. Vous commencerez par bien piler leur semence, vous en emplirez la moitié d'une Cucurbite, & vous verserez de l'eau commune assez pour la faire surnager de deux doigts ; le reste de la distillation se fait comme celle de la Lavande.

Huile essentielle de Fleurs d'Orange.

L'huile essentielle de Fleurs d'Orange se tire encore par la même méthode; on aura seulement soin d'ajouter aux fleurs des petites oranges vertes concassées, & l'écorce de quelques oranges ameres.

Quintessence de fruits.

Pour extraire la Quintessence de citron, de cédras, & des autres fruits aromatiques, vous en prendrez les

teftes, vous en emplirez les deux tiers d'une Cucurbite, vous y ajouterez de l'eau commune jufqu'à ce qu'elle furnage, & vous diftillerez au feu nud; c'eft encore la même opération, ainfi que pour les quinteffences de Geniévre, de Laurier, &c. On en prend les bayes, on les écrafe, & on obferve la méthode générale.

Claffe III. Quinteffence de fruits.

Quinteffence de Bayes.

La Quinteffence de Cannelle devroit fe tirer de même, mais foit que les Hollandois de qui nous recevons cette épice, en enleve la partie la plus aromatique avant que de la débiter, comme on les en foupçonne, foit que cette écorce rende naturellement peu d'huile, il eft certain que par la méthode ordinaire on en tire très peu. Cette Quinteffence a cela de particulier avec quelques autres encore, qu'au lieu de furnager, elle fe précipite au fond du Récipient. Comme elle eft d'un prix exceffif quand on la fait à la maniere des végétaux, je confeillerois aux Ar-

Huile effentielle de Cannelle.

Classe III. Huile essentielle de Cannelle.

tistes de se contenter d'une forte teinture de cet aromate. Prenez une demi-livre de Cannelle, que vous réduirez en poudre impalpable; mettez-la dans un Matras à très-long cou, versez sur cette poudre de l'esprit de vin, le plus rectifié sera le meilleur, versez-en assez pour qu'il couvre la poudre d'un bon doigt; bouchez l'orifice du Matras avec un bouchon de liége recouvert de cire jaune, exposez votre Matras au soleil pendant un mois; ayant soin de le remuer fortement deux fois par jour; le mois d'infusion écoulé, débouchez votre Matras, faisant grande attention de ne pas remuer le sédiment; penchez le Matras, & versez par inclination le plus clair de votre teinture dans une phiole bien nette, le reste qui sera trouble pourra vous servir à d'autres usages.

Quintessence de Girofle.

Le Girofle plus onctueux que la Cannelle donne son huile essentielle en plus grande abondance; on peut la tirer

comme nous venons de le dire de la Cannelle par une forte teinture à l'esprit de vin, ou si l'on veut à la maniere des végétaux. Prenez une livre de cloux de Girofle, pilez-les dans un mortier de marbre, jettez-les dans un bocal de verre , ajoutez quatre pintes d'eau commune , entre tiéde & bouillante , bouchez exactement votre bocal avec un bouchon de liége , recouvert de cire jaune, placez-le à une chaleur plus que tempérée , faites durer l'infusion trois semaines ou un mois , versez alors ce qui est contenu dans le bocal, dans une Cucurbite de médiocre grandeur , adaptez-lui un Réfrigérant à gorge abaissée , & distillez au feu nud & au fort filet; la Quintessence sortira avec l'eau spiritueuse , mêlée de beaucoup de phlegme ; mais comme elle est plus pesante que ces deux substances , vous la trouverez précipitée au fond du Récipient, vous la séparerez selon l'art , & vous la réserverez précieusement

Classe III. Quintessence de Girofle.

Classe III. Quintessence de Girofle.

dans une phiole. Démontez ensuite votre Alembic, & versez dans la Cucurbite l'eau spiritueuse qui vous reste de votre séparation ; ajoutez une pinte d'eau commune, & recommencez la distillation ; vous retirerez encore quelque peu d'huile essentielle que vous joindrez à la précédente. Cette méthode peut servir pour la Cannelle, mais je préviens sur le succès ; il sera médiocre par le peu d'huile essentielle qu'on retirera. On peut encore tirer la Quintessence de Girofle *per descensum* ; consultez sur cela Messieurs Lemery, Charas, Malouin, Macquer. Je n'ai point parlé des propriétés médicales de toutes ces Quintessences, il suffit de sçavoir qu'elles sont les mêmes que celles des sujets d'où elles se tirent, mais dans un degré de perfection infiniment supérieur.

S'il arrive que les huiles essentielles soyent troubles après la séparation, il suffira pour les clarifier de les exposer

au soleil pendant quelques heures, bouchées simplement d'un morceau de papier. Classe III. Quinteſſence de Girofle.

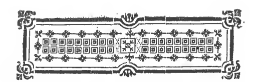
On peut conclure de toutes ces méthodes qu'il eſt pénible & diſpendieux d'extraire les huiles eſſentielles, mais comme la plûpart des Marchands ſont ſujets à les ſophiſtiquer, on ne feroit pas mal de les faire ſoi-même, à moins qu'on n'en ait ni le loiſir ni les moyens; j'appelle moyens la difficulté de trouver en aſſez grande quantité & qualité, les ſujets ſur leſquels on voudroit travailler, comme les Cédras, la fleur de Romarin, & même la fleur d'Orange, qui n'eſt rien moins que commune & à bon marché dans certains pays.

J'allois finir cet ouvrage de pur amuſement, quand j'ai fait une réflexion qui m'a engagée de l'étendre encore; il s'en faut bien que j'aye parlé de toutes les Liqueurs & de toutes les eaux de ſenteurs connues; j'en ai déja donné la raiſon, j'ai voulu me rendre utile

Classe III. Quintessence de Girofle.

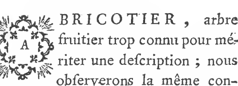
sans priver personne du plaisir d'être créateur. Pour mettre tout le monde à portée de le devenir, j'ai jugé qu'un petit Dictionnaire qui renfermeroit l'Histoire naturelle abrégée de toutes les substances aromatiques, feroit non seulement d'une grande commodité, mais encore nécessaire aux Artistes ingénieux, & même intéressant pour toutes sortes de personnes ; c'est ce petit Dictionnaire que je présente ici, auquel j'ajouterai un Vocabulaire de mots qui ne sont point d'usage, & de termes de l'Art inconnus à d'autres qu'aux Artistes ; ce sera comme un Supplément & une explication de ce qu'il peut y avoir d'obscur dans cet Ouvrage.





SUPPLEMENT A LA CHYMIE DU GOUT ET DE L'ODORAT, EN FORME DE DICTIONNAIRE.

A B.



ABRICOTIER, arbre fruitier trop connu pour mériter une description ; nous observerons la même conduite dans des cas semblables. Quoique le fruit de cet arbre ne soit que médiocrement odorant, nous le rangeons cependant parmi les substances aromatiques, parce qu'il peut servir à

faire de très - bonnes compoſitions ; cette raiſon nous déterminera encore à placer ici quelques autres plantes, racines, baumes, bitumes, ſucs, quoiqu'ils ne ſoyent que peu odorants.

Les noyaux ou amandes d'Abricots ſervent de baſe au Ratafiat qui porte ce nom.

ABSYNTHE, nous en avons parlé amplement dans ſon article. Voyez page 124. Part. II. art. XIII.

ACHE, il y a de trois ſortes d'ache; l'ache proprement dit, dont le Célery eſt une variété, voyez page 118. Part. II. art. XI. l'ache de montagne, autrement appellée Liveſche, voyez au mot Leveche, & l'ache d'eau, autrement appellé Berle : cette plante vient naturellement dans les lieux humides, le long des ruiſſeaux & des fontaines ; il y en a de deux ſortes, la grande & la petite ; on ſe ſert indiſtinctement de l'une pour l'autre. Cette plante eſt anti-ſcorbutique ; on l'employe avec

ſuccès dans les rétentions d'urine, obſtructions, ſcorbuts, & autres maladies chroniques.

ACORUS, racine aromatique; c'eſt celle d'une plante dont les feuilles ſont aſſez ſemblables à celles de l'iris; cette racine ſe trouve preſque toujours à fleur de terre; elle eſt de la groſſeur du petit doigt, pleine de petits filamens, légere, noueuſe, de couleur blanche tirant ſur le rouge, d'un goût piquant & aſſez ámere; elle croît originairement dans la Lithuanie & dans la Tartarie; comme elle eſt fort ſujette à être vermoulue, il faut y prendre garde, & la choiſir nouvelle, bien nourrie, & d'une couleur vive.

ALOES, ſuc aromatique d'une plante qui porte le même nom; ce ſuc eſt de trois ſortes : 1°. l'Aloës de Zocotora, Iſle de la mer Rouge où cette plante croît; c'eſt le meilleur de tous; il eſt roux, gras, pur, luiſant, fort amere, friable, facile à diſſoudre, & très-aro-

matique. 2°. L'Aloës nommé hépatique, parce qu'il ressemble au foye, n'est ni aussi pur, ni aussi aromatique que le précédent, on peut cependant l'employer à son défaut. 3°. L'Aloës caballin, qui ne sert que pour les chevaux. L'Aloës est, dit-on, très-contraire aux personnes qui sont sujettes à avoir des vapeurs, mais il fait du bien à celles qui sont sujettes aux humeurs visqueuses, phlegmatiques & pituiteuses.

AMANDE, tous les fruits à noyaux ont une amande, ce n'est point de celle-là dont nous voulons parler ici; l'amande proprement dite est de deux espéces, l'amande douce qui n'a aucune odeur, par conséquent inutile à nos Artistes, & l'amande amere, qui sert de base au macaroni, & dont on peut se servir pour essayer de nouvelles combinaisons; il faut les choisir grosses, fraîches, & bien prendre garde qu'elles ne sentent le rance, défaut ordinaire

de celles qui ne ſont pas nouvelles ; il faut encore prendre garde de ne pas confondre l'amande amere avec le noyau de Pêche, auquel elle reſſemble aſſez ; celui-ci eſt plus petit, plus plat, & plus ridé ; il eſt purgatif.

AMBRE, bitume aromatique, on en connoît de deux eſpéces, l'ambre gris & l'ambre jaune ; ce dernier ayant aſſez peu d'odeur eſt rarement employé : l'ambre gris, ſi célébre par l'excellence de ſon parfum, eſt très-peu connu du côté de ſon origine ; ce que les Naturaliſtes en ont dit eſt peu ſatisfaiſant : on le trouve en mer, voilà ce qu'il y a de conſtant ; mais comment s'y trouve-t-il ? On ne donne ſur cela que des conjectures très-vagues.

On diſtingue trois ſortes d'ambre gris ; le meilleur & le plus rare vient de l'Iſle de Ceylan, il eſt d'un gris marbré, quelquefois de rouge, quelquefois de jaune ; ſon odeur eſt fort pénétrante. Le ſecond nous vient de

Zechra, sur les côtes de l'Arabie heureuse; on en trouve, mais assez rarement, sur quelques côtes de France; il est de couleur cendrée, un peu pâle, tacheté de noir; on voudroit le faire passer pour le meilleur, il est bon, mais il s'en faut bien qu'il soit aussi aromatique que celui de Ceylan. On appelle la troisiéme espéce ambre renardé, il est noir, c'est le moins bon de tous; en général l'ambre gris pour être de bonne qualité doit être cendré ou blanchâtre, léger, pur, piquée avec la pointe d'une éguille un peu chaude, il doit rendre une liqueur onctueuse, très-odorante & très-suave. L'ambre noir, ou totalement blanc, doit être rejetté, aussi bien que celui que l'on contrefait avec le musc & le bois d'aloës, vous connoîtrez cette fabrication en le pétrissant entre vos doigts; s'il s'amollit comme de la cire, il est faux. Pour réduire l'ambre gris en essence, Glaser dit qu'il en faut prendre deux

drachmes, & un ſcrupule de muſc du Levant; il faut les réduire en poudre, les mettre dans un Matras, verſer ſur ce mêlange quatre onces d'eſprit de vin du meilleur, bien boucher le vaiſſeau, & le laiſſer en digeſtion pendant huit jours, au bout deſquels il faut verſer par inclination dans une phiole de cryſtal ce qu'il y aura de plus limpide; ce ſera l'eſſence que vous deſirez. Elle ſe congéle fort aiſément, mais elle redevient liquide avec une égale facilité; il ſuffit pour cet effet de l'expoſer à la plus petite chaleur. On dit que l'eſſence d'ambre gris eſt un excellent confortatif.

AMMI, nous avons parlé de cette plante, mais un peu trop ſuccinctement; ſa tige eſt aſſez haute; elle pouſſe pluſieurs rameaux en forme de paraſol qui ſe terminent par de petites fleurs blanches qui deviennent une ſemence preſque ronde, un peu longue, aſſez menue, & approchant des grains de

fable ; c'eft cette femence qu'il faut employer, parce qu'elle eft aromatique. Le meilleur Ammi vient du Levant de l'Ifle de Créte, fon goût tient de l'origan & du thym.

AMMOMUM, on donne ce nom à deux chofes qu'il faut bien diftinguer, & qui font toutes différentes ; à un fruit & à une plante ; l'ammomum en grappe eft un fruit qui nous vient des grandes Indes ; cette grappe porte deux pouces de long ou environ, elle eft fort ferrée, compofée de grains attachés le long d'une efpéce de nerf qu'elle entoure jufqu'à fon extrémité, chaque fruit eft une forte de gouffe triangulaire dont les angles font arrondis & terminés vers le fommet par un bouton ; ce fruit eft partagé en trois cellules, remplies de femences preffées les unes contre les autres, d'un rouge bien foncé & très-aromatiques. Pour les avoir bonnes ces femences, il faut les choifir hautes en couleur, pefantes, d'une odeur

pénétrante. Celles qui ſont noires, ridées, légeres, ne valent rien. L'ammomum eſt apéritif, cordial, propre à ranimer un ſang trop ralenti, & à réparer les eſprits diſſipés. L'ammomum plante eſt appellé Sizon, voyez ſon article ci-après.

ANETH, plante carminative qui vient dans les champs & dans les prés ſans aucun ſoin; quand on la cultive dans les jardins elle eſt beaucoup meilleure, ſes feuilles reſſemblent à celles du fenouil, dont elle a d'ailleurs toutes les propriétés.

ANGÉLIQUE, voyez l'art. XII. page 121.

ANIS, voyez l'art. IX. page 105.

ASPALATH, bois aromatique que fournit un petit arbre épineux; ce bois eſt maſſif, peſant, oleagineux, de couleur pourpre & tacheté, à cela près, fort ſemblable au bois d'aloës. On connoît juſqu'à quatre ſortes d'aſpalath: le premier a l'écorce couleur de cen-

dre, & le bois pourpre ; le fecond eſt couleur de buis ; le troifiéme eſt blanc avec un petit lit de couleur citrine ; enfin le quatriéme eſt rouge, c'eſt le *lignum Rhodium*, autrement dit bois de Rofe. La premiere efpéce d'Afpalath eſt fort rare, je crois qu'elle nous vient du Levant par Marfeille ; les autres efpéces font plus communes.

AULNÉE, ou ENULA CAMPANA, cette plante dont la racine eſt aromatique, a fes feuilles femblables à celles du bouillon blanc mâle, un peu plus longues cependant, & un peu plus rudes ; Diofcoride dit qu'il y a des endroits où elle ne jette point de tige, fa racine eſt blanchâtre tirant fur le roux, fort odorante, fur-tout quand elle eſt d'une certaine groffeur ; elle croît dans les montagnes ; elle fe plaît dans les lieux fecs & à l'ombre ; on cueille fa racine en été, & l'ayant mife par morceaux, on la fait fécher ; le refte de la plante ne peut point nous fervir.

B.

BADIANE, voyez l'article IX. pag. 108.

BASILIQUE, petite plante qui embaume par ſon parfum; il y en a de pluſieurs eſpéces, & quoique toutes aromatiques, le choix cependant n'en eſt point indifférent; je conſeillerois à nos Artiſtes de ſe déterminer pour la petite eſpéce, qui ſent tantôt le cloux de girofle, & tantôt le citron; on tire de celle-la, par la méthode que nous avons enſeigné, une huile eſſentielle admirable: toute la plante eſt céphalique.

BAUME, réſine aromatique, nous n'entendons parler ici que du baume naturel, les préparations Galéniques auſquelles on donne ce nom, n'étant point de notre reſſort; il y a quatre ſortes de Baumes très-célébres.

1°. Baume d'Egypte, de Judée, de la

Mecque ainſi nommé du lieu où il croît, Baume blanc, vrai Baume ; c'eſt le Baume par excellence, auſſi eſt-il extrêmement rare. L'arbriſſeau qui diſtille cette réſine précieuſe, ne croît jamais plus haut que quatre à cinq pieds ; ſes feuilles reſſemblent à celles de la Rue, mais beaucoup plus blanchâtres ; elles tombent tous les ans au mois de Décembre & reviennent vers le milieu du Printemps ; ſes fleurs ſont ſemblables à celles du petit Jaſmin, après leſquelles vient une petite graine aromatique dont nous parlerons ci-après ; c'eſt le Carpo-Balſamum. Le Grand Seigneur eſt ſi jaloux de la production de cet arbriſſeau, qu'il s'en eſt réſervé à lui ſeul la poſſeſſion & la culture ; il y a des Janiſſaires nommés pour la garde des Jardins où on le cultive, & ce n'eſt que par leur moyen que l'on peut avoir de ce Baume, encore cela eſt-il aſſez difficile, tout eſt réſervé pour ſa Hauteſſe, qui en fait des préſens aux

Têtes couronnées & aux Ambaſſadeurs.

2°. Baume du Pérou : il coule d'un arbre aſſez ſemblable au Myrthe ; il y en a de trois ſortes ; le plus commun eſt d'un rouge foncé, noirâtre, & d'une odeur très-agréable ; on l'appelle Baume de lotion, parce qu'il ſe tire par la « coction des branches de ces arbriſ- » ſeaux dans l'eau commune ; ſur la- » quelle (après l'ébullition d'une cer- » taine durée) nage une graiſſe noirâ- » tre, ou liqueur huileuſe, qui ſe ſépare » aiſément » ; c'eſt le Baume noir du Pérou. La deuxiéme eſpéce eſt appellée le Baume ſec, dur, ou en coque, il diſtille des branches taillées de ces arbriſſeaux ; on le recueille dans des Cocos que l'on a vuidé auparavant : on les ſuſpend enſuite au ſoleil, au moyen de quoi le ſuc réſineux ayant évaporé tout ce qu'il pouvoit contenir d'aqueux, reſte dur & ſec. Ce Baume eſt moins rouge que le précédent, mais

Chomel, tome II. Plant. Aſtr.

il en a toutes les propriétés & l'odeur.

La troisiéme espéce est plus rare, sa couleur est blanche & on l'appelle Baume blanc; il coule de l'incision qu'on fait à l'écorce du tronc & des plus grosses branches; il est liquide, fort odorant, & approche de la couleur & des vertus du véritable Baume blanc de Judée.

3°. Baume de Tolu, ou de Carthagene dans l'Amérique méridionale; il coule d'une espéce de Pin dont les feuilles ressemblent à celles du Caroubbier; ce Baume tire sur le rouge un peu doré, en consistence de syrop, gluant & adhérant, de saveur douce & agréable, d'une odeur qui approche de celle du citron; c'est le plus supportable de tous les Baumes pour être pris intérieurement.

4°. Baume de Copahu, son odeur est forte, mais peu agréable; voilà une raison plus que suffisante pour ne point nous y arrêter.

Il y a encore une autre eſpéce de Réſine qu'on pourroit appeller Baume du Canada ; il croît dans cette partie de l'Amérique ſeptentrionale ; ſon odeur n'eſt pas déſagréable, j'y trouve quelque choſe qui approche de l'odeur du Baume de Tolu ; un Artiſte intelligent pourroit en tirer parti : tous les Baumes en général ont de grandes vertus ; il faut lire ſur cela ce qu'en ont écrit les bons Auteurs, ils ſont en aſſez bon nombre.

BAUME, plante aromatique. Voyez MENTHE.

BDELLIUM, gomme réſine ; il y en a de deux ſortes, celui qui vient de l'Arabie, & celui qui vient des Indes, celui-ci âcre, plein d'ordure, noirâtre, formé en gros pains, ne peut être d'aucun uſage pour nous étant d'une odeur déſagréable : le premier que l'on nous apporte du Levant en belles larmes, pures, claires, odorantes, peut faire un très-bon effet dans quelques combinaiſons.

BENJOIN, gomme résinée, il en est peu d'aussi aromatique : on nous l'apporte de l'Isle de Sumatra & de Siam dans les Indes orientales, où elle découle d'un arbre prodigieusement haut; il y a trois sortes de Benjoin. 1°. Benjoin amygdaloïdes, parce qu'il ressemble à des amandes rompues ; c'est une larme rougeâtre, pure, claire, d'une odeur très-agréable : quand on la brule elle rend une fumée aromatique qui sent le bois d'Aloës ; cette espéce de Benjoin passe constamment pour être la meilleure.

2°. Benjoin de Boninas, c'est le nom que lui donne les habitans de Sumatra; il est de couleur noire & très-odoriférant, cependant il n'approche pas de la bonté du précédent ; on le recueille sur les jeunes arbres qui distillent le Benjoin.

3°. Le Benjoin de la troisiéme espéce est noir comme celui dont nous venons de parler, mais il s'en faut bien

qu'il soit aussi aromatique ; c'est le moindre de tous ; on le vend chez les Droguistes en masse grenue.

BÉTOINE, plante fort commune & odorante ; elle se trouve par-tout ; on l'employe fréquemment à cause de ses vertus ; elle est diurétique, céphalique, vulnéraire.

BÉZOARD, pierre ou plutôt calcule aromatique qui se trouve dans l'estomach d'un animal originaire de Perse & des Indes orientales ; cet animal, disent les voyageurs, ressemble en partie au Cerf, & en partie au Bouc, son poil est roux, il est appellé *Bézoard* par les Indiens.

Le Bézoard est de différentes couleurs, relativement au tempérament de l'animal qui le produit ; il s'en trouve de ternes, de pâles, de tannés, &c. Pour être d'une bonté non équivoque, il doit être de couleur noire ou verdâtre, formé par des couches déliées & en grand nombre, polies & faciles à

enlever, après quoi vers le centre de la pierre on doit trouver de la paille, du sable, ou quelque corps étranger qui servent comme de noyau & de premier principe à la formation de cette espéce de calcule. Pour connoître si le Bézoard n'est point falsifié, il faut le frotter avec de l'eau de chaux, s'il jaunit, c'est un signe qu'il est vrai & non contrefait; pour deuxiéme épreuve, il faut frotter une feuille de papier avec de la craye, ou du blanc de ceruse, ensuite on passe le Bézoard sur cette feuille, s'il y laisse des traces verdâtres il est bon, sans quoi il est falsifié.

Il y a un autre Bézoard qu'on appelle occidental, parce qu'il vient de l'Amérique, mais il n'est pas à beaucoup près aussi bon que le précédent, quoique produit comme l'autre, & même par un animal tout-à-fait semblable, à peine est-il odorant; le Bézoard est cardiaque, sudorifique, il résiste au venin.

BIGARADE, Orange amere fort commune, fort connue, & fort aromatique; ses fleurs, ses zestes sont employés utilement. Voyez l'article VII. page 97.

BOIS ODORANS, il y en a de bien des sortes; Bois d'Aloës, l'arbre qui distille le suc aromatique d'Aloës, dont nous avons parlé plus haut, vient dans plusieurs endroits des Indes orientales, son bois est fort odorant, mais il faut sçavoir le choisir; celui qui se trouve immédiatement sous l'écorce, a quelque odeur il est vrai, mais il est plus propre à être travaillé qu'à servir de parfum, aussi les Indiens l'employent-ils à faire des armes, parce qu'il est fort dur & fort serré; le cœur de l'arbre est proprement le Bois d'Aloës dont nous voulons parler ici, il est brun, résineux, il brule comme une chandelle, & sa résine exhale une odeur très-agréable; il est cordial, céphalique, très-propre à fortifier le cerveau, à réveil-

ler les esprits, & à ranimer le sang.

Bois de Baume, il s'en trouve quelquefois qui a assez d'odeur, c'est le Xilo-Balsamum des Droguistes, ou les branches de l'arbre qui distille le Baume dont nous avons parlé plus haut.

BOIS DE CANNELLE. Voyez SASAFFRAS.

Il y a encore d'autres bois aromatiques, comme les Bois de Laurier, de Romarin, de Rose, de sainte Lucie, &c. dont on peut tirer un très-bon parti, mais ils sont trop connus pour qu'il soit besoin de nous y arrêter.

BOUILLON BLANC, plante commune & sauvage, elle est de plusieurs espéces; il n'y a que celle qui porte une tige haute, une fleur jaune, & d'une odeur fort douce & fort agréable qui puisse servir, encore la tige, les feuilles & la racine ne sentant rien, ne peuvent par conséquent point nous servir.

C.

CACAO, fruit composé de soixante à quatre-vingt amandes singuliérement arrangées. Son odeur n'est pas bien remarquable, mais par sa saveur grasse & onctueuse, il fait la base du Chocolat. Plusieurs sortes d'arbres portent le Cacao, le Cacahuaquahuilt, le Xuchicacahuaquahuilt, & le Tlacacahuaquahuilt; ils viennent tous dans l'Amérique, sur-tout au Mexique. La différence des arbres fait qu'il y a différentes espéces de Cacao, entre autres le gros & le petit Caraque, ainsi nommés de la province de Nicaragua, où ils croissent tous deux; il vient aussi du Cacao dans l'Isle Saint Domingue. Quand il est gros il est passablement bon, mais quand il est petit, il ne vaut rien du tout.

CACHOU, sucs préparés en forme de pâte dure, séche, noirâtre, que

l'on nous apporte du Japon; les Européens ne sont pas trop d'accord sur ce qui entre dans la composition de cette pâte ; les uns veulent que ce soit les sucs combinés d'un fruit nommé Areca, & de l'écorce d'un arbre épineux appellé Catechu par les Japponois ; les autres soutiennent que c'est un extrait de la Réglisse des Indes, du Calamus aromaticus, & de l'Areca ; quand on mâche le Cachou, on sent d'abord une saveur amere & même austere , qui change & devient enfin très-douce & très-agréable.

On nous apporte aussi des Indes occidentales un autre Cachou , qu'on est obligé de préparer en Europe , en y mêlant des aromates & du sucre, & que l'on forme en dragées ; préparé de cette sorte , il est fort bon dans les indigestions, dans les foiblesses d'estomach, & pour corriger la mauvaise haleine. Les personnes sujettes aux rapports aigres, aux crudités & aux vents,

peuvent s'en ſervir avec confiance; on en prend quatre, ſix, juſqu'à douze grains.

CALAMENT, plante aromatique. Ses feuilles ſont rondes, un peu pointues, d'un vert pâle, quelquefois tacheté de blanc. Ses fleurs ſont petites, preſque ſemblables à celles du Romarin, & ſortent de divers endroits de la tige; cette tige jette quantité de rejettons en commençant depuis la racine. Il ſe trouve aſſez ordinairement dans les bois taillis, & le long des avenues un peu découvertes. Celui qui vient ſur les montagnes du Languedoc & des autres provinces méridionales de la France, eſt ſans contredit le meilleur de tous; il eſt d'une ſaveur pénétrante, & d'une odeur forte & aromatique; toute la plante, à l'exception de la racine, peut ſervir, mais ſur-tout les fleurs & les feuilles, qu'il faut ſécher pour s'en ſervir au beſoin: cette plante eſt très-céphalique.

CALAMUS AROMATICUS, canne ou roſeau aromatique ; on nous l'apporte des Indes, & il ſe vend à Marſeille dans des petites boëtes faites exprès. Comme il eſt fort rare, cher par conſéquent, les Droguiſtes lui ſubſtituent un roſeau qu'ils ont l'art de rendre aromatique, mais auquel ils ne peuvent point donner les propriétés de la véritable canne odorante ; voilà pourquoi, de crainte d'être trompé, on ſe ſert plus volontiers de l'Acorus dont nous avons parlé dans ſon lieu ; cette racine a toutes les vertus & l'odeur du véritable Calamus aromaticus.

CAMOMILLE, plante médiocrement odorante ; il y en a de pluſieurs eſpéces, mais il n'y en a qu'une dont on puiſſe ſe ſervir, c'eſt celle qui vient dans les bleds, dont la fleur eſt jaune en dedans & les feuilles blanches en dehors, diſpoſées en rayons.

CANNELLE. Voyez l'art. V. page 84.

CANNELLE BLANCHE, écorce aromatique produite par un arbre fort commun dans les Isles saint Domingue & Madagascar : cette écorce est plus épaisse que la Cannelle ordinaire, d'un blanc sale ou cendré ; elle a l'odeur de la Muscade ; sa saveur est très-acre & très-piquante ; on l'employe avec succès dans les maladies scorbutiques.

CAPILLAIRE : il est de différentes espéces fort connues & peu rares, pas même celui de Canada, qui est le meilleur & le plus odorant de tous.

CARDAMOMUM, Malaguette ou Graine de Paradis, c'est une graine odorante, & d'une saveur piquante comme le Poivre ; cette graine se trouve dans des gousses en forme de figue : il y a trois sortes de Cardamomum, le grand, le moyen, & le petit ; celui-ci est préférable aux deux autres, en goût, en odeur, & en vertu ; les Cardamomum de toute espéce croissent dans les Indes Orientales, à Galecut, à Malabar, & à Java.

CARPO-BALSAMUM, c'eſt le fruit de l'arbre qui diſtille le Baume de la Mecque; ce fruit eſt tout-à-fait ſemblable à celui du Térébinthe, tant en groſſeur, qu'en figure, & en couleur; il eſt attaché à l'arbre par un petit calice recouvert d'une membrane rougeâtre, qui renferme pluſieurs autres tuniques plus épaiſſes, ſous laquelle eſt contenue la ſémence pleine d'un ſuc jaune & mielleux, dont le goût eſt un peu amer, ſon odeur eſt fort agréable; elle approche beaucoup du vrai Baume.

CARVI. Voyez l'art. VIII. Part. III. page 201.

CARYOPHILLATA, racine aromatique d'une plante qui vient dans les bois humides; il faut l'arracher ſur la fin du mois de Mars, pour lors cette racine eſt d'une odeur fort agréable, elle ſent le clou de Girofle, ce qui lui a fait donner le nom qu'elle porte; on la nomme auſſi Herbe benite, à cauſe de ſes excellentes vertus, elle eſt fébrifuge, cardiaque, & céphalique.

CASSIA LIGNEA. Voyez article V. Part. II. pag. 87.

CÉDRAS. Voyez art. VI. Part. II. pag. 95.

CÉLERI. Voyez art. XI. Part. II. page 118.

CERISES, il y a des Cerifes de mille fortes ; ce fruit n'a pas un parfum bien fenfible, mais il eft employé avec le plus grand fuccès par les Artiftes intelligens ; voyez les différens endroits où il en eft parlé dans le corps de cet Ouvrage, entre autre l'art. I. de la IIIe. Partie, pages 181, 182, &c.

CHAMŒDRIS ; la Germandrée ; petite plante dont les fleurs font médiocrement aromatiques ; elle croît en divers lieux, dans les bois, dans les plaines, & fur les montagnes ; celle qui croît fur les hauteurs eft préférable à celle qui vient dans les bas ; fes tiges font fort petites, fes feuilles affez longues, & échancrées comme celles du Chêne, c'eft pour cela qu'on l'appelle

auſſi Chenette ou Quercula ; cette plante eſt fébrifuge.

CHEVREFEUILLE, arbriſſeau très-commun dans les bois, on le cultive auſſi dans les Jardins ; on en fait des berceaux & des allées ; on en orne les parterres ; ſa fleur eſt odorante.

CITRON. Voyez l'art. VI. Part. II. page 92.

CIVETTE, eſpéce de chat ſauvage fort commun au Royaume d'Iſſiny en Guinée ; on en tire un parfum très-agréable, qu'on nomme Civette, du nom de l'animal qui le produit. La poche ou receptacle de ce parfum eſt ſitué au-deſſous de l'anus, ſa capacité peut contenir un petit œuf de poule ; cette poche eſt compoſée de deux tuniques, entre leſquelles ſont placées pluſieurs glandes qui contiennent la liqueur odorante ; il faut la choiſir graſſe, épaiſſe, noirâtre, d'odeur ſuave & aſſez ſemblable à celle du Muſc.

COING. V. l'art. V. Part. III. p. 194.

CORIANDRE, plante connue dont la graine eſt odorante.

COSTUS, racine aromatique ; il en vient en différentes parties du monde, à la Chine, aux Indes, en Syrie, &c. ce qui fait qu'on lui trouve quelque différence, relativement à la température du climat & du ſol qui la produit. Cette racine eſt aſſez épaiſſe, bien nourrie, de la groſſeur du pouce ou environ, d'une couleur blanche tirant un peu ſur celle du Buis. Les Marchands Droguiſtes vendent ſous le nom de Coſtus une écorce d'arbre dont l'odeur approche fort du Coſtus véritable ; cette écorce eſt griſe, raboteuſe, pleine de fiſſures en dehors, un peu plus épaiſſe que la Cannelle, à qui elle reſſemble aſſez pour la forme ; c'eſt le Coſtus corticoſus.

CUBÈBES, eſpèce de Poivre plus doux & plus aromatique que le poivre ordinaire, auquel il reſſemble aſſez par ſa graine ronde & par ſa couleur noire,

C'eſt, dit Scroder, le fruit d'un arbre qui a beaucoup l'air d'un Pommier, mais dont les feuilles ont plus de rapport à celles du Poivre, un peu plus étroites cependant ; ce fruit vient en forme de grappe ; les Cubebes fortifient le cœur & l'eſtomach ; elles aident à la digeſtion, excitent la ſalive ; on peut s'en ſervir au lieu de Cachou, pour rendre l'haleine douce & agréable ; on le prend ſans préparation, depuis quatre juſqu'à huit ou dix grains.

CUMIN, voyez l'art. VIII. Partie III. page 201.

D.

D A.

DAUCUS, carotte ſauvage très-commune dans les prés ; celle qui vient dans l'Iſle de Candie, & qu'on nomme par cette raiſon Daucus creticus, eſt infiniment meilleure que la nôtre ; ſa tige eſt haute environ de deux pieds,

ſa fleur en paraſol eſt blanche, ſa graine de même, mais forte, velue, de bonne odeur quand on la mâche; elle eſt carminative.

DICTAMME. Voyez FRAXINELLE.

DICTAMME DE CRÉTE, cette plante porte le même nom que la précédente; elle eſt cependant bien différente, quoiqu'originaire de l'Iſle de Candie, comme ſon nom le porte; elle eſt devenue depuis quelque temps fort commune en France, c'eſt une eſpéce d'Origanos, il ne faut ſe ſervir que de la fleur & de la feuille: la tige & la racine n'ayant point d'odeur, ne peuvent par conſéquent être d'aucun uſage pour nous.

E.

E G.

ÉGLANTIER, roſier ſauvage, ou Roſe de chien; cet arbriſſeau eſt extrêmement commun dans tous les pays;

ſa fleur eſt purgative comme celle des autres Roſiers, mais elle eſt un peu plus aſtringente.

ENCENS, réſine aromatique qui découle d'un arbre qui vient en Arabie, & que l'on ne connoît point en Europe. On fait une inciſion au tronc de l'arbre, par ce moyen le parfum en queſtion diſtille en abondance, il tombe en larmes; le premier eſt le plus précieux, on l'appelle Encens mâle ou Oliban: celui qui coule enſuite eſt appellé Encens femelle, il n'eſt pas ſi fin que le précédent. L'Encens mâle eſt blanc tirant ſur le jaune, rond, ſemblable à des gouttes & gras en dedans; l'Encens femelle eſt une gomme plus réſineuſe, plus molle, plus jaune, & qui s'enflamme plus aiſément. L'Encens de l'une & de l'autre eſpéce, eſt un vulnéraire déterſif.

ESTRAGON, plante potagere fort odorante, très-commune, & très-connue.

F.

FENOUILLE, on ſçait combien la graine de cette plante eſt odorante, on ne connoît pas moins ſes vertus, c'eſt une des quatre ſemences chaudes majeures.

FRAISE, ce fruit eſt d'un grand ſecours dans la compoſition des Ratafiats à fruits rouges.

FRAMBOISE, ſon parfum eſt admirable, ainſi que la Fraiſe; elle ſert à la compoſition des Ratafiats domeſtiques, mais comme elle eſt plus haute en odeur, elle ſert auſſi davantage.

FRAXINELLE, plante réſineuſe & aromatique, ſa tige jette pluſieurs branches, ſa feuille reſſemble à celle du Frêne; ſa fleur eſt blanche tirant ſur le rouge; la tranſpiration de cette plante eſt prodigieuſe, on peut s'en convaincre par l'expérience ſuivante : prenez dans un temps ſec & ſerain une bougie

allumée, approchez-la à quelque distance de la plante, aussitôt elle prendra feu, & jettera une flamme haute & brillante ; quand on fait l'expérience pendant la nuit, elle paroît avec plus d'avantage. Les fleurs & les feuilles de cette plante prises comme du Thée, soulagent les personnes sujettes aux vapeurs.

G.

G A.

GALANGA, racine aromatique ; elle est de deux sortes, le grand & le petit Galanga, le petit est le meilleur, on nous l'apporte de la Chine ; c'est une racine menue, noueuse, rougeâtre en dedans & en dehors ; elle abonde en sel âcre, & en huile aromatique, d'un goût piquant comme le Poivre ; elle est bonne dans les maladies qui procédent de cause froide.

GANS NOTRE DAME ou L'AN-

CHOLIE, plante odorante; ſes feuilles ſont de moyenne grandeur ; elles tiennent entre celles de la Violette & du Bouillon blanc, auſquelles elles reſſemblent encore mieux par leur villoſité ; ſa tige eſt anguleuſe, de la hauteur de deux pieds, de laquelle partent pluſieurs rameaux, ſa fleur eſt rouge tirant ſur le blanc ; elle eſt odorante ; ſes racines reſſemblent à celles de l'Ellebore noir ; ſon odeur approche de celle de la Cannelle ; elle ſe plaît dans les lieux humides & marécageux. Un gros de racine en poudre priſe dans un verre de vin appaiſe la colique néphrétique ; la teinture des fleurs, tirée à l'eſprit de vin, eſt excellente pour nettoyer la bouche & raffermir les gencives ; toute la plante eſt apéritive.

GENIÉVRE, conſultez l'article X. page 112. Partie II.

GINGEMBRE, épice ; c'eſt une racine qu'on nous apporte des Indes & du nouveau monde ; il faut la choiſir

blanche, groſſe, nouvelle, & prendre garde qu'elle ne ſoit vermoulue ; elle eſt piquante comme le Poivre, mais plus douce.

GIROFLE, épice. Voyez page 172, nº IX. Part. III.

GIROFLIER, jaune ou violet ; cette plante ſi connue par la bonne odeur de ſa fleur, eſt hyſtérique & céphalique ; on peut tirer un très-bon parti de ſon parfum.

GOMME, ſuc viſqueux & odorant qui coule de certains arbres ; il y a un grand nombre d'eſpéces de Gommes, nous ne parlerons ici que de celles qui ſont aromatiques.

1°. Gomme animée, elle reſſemble au premier coup d'œil à l'ambre jaune ; on en trouve de deux ſortes dans nos boutiques, celle qui vient d'Orient, & qui eſt très-rare, & celle qui vient du nouveau Monde beaucoup plus commune : pluſieurs la confondent avec la Gomme Elemi, il n'y a point de

mal à cette erreur, elles ont toutes deux les mêmes propriétés.

2°. Gomme Elemi, il y a encore bien du choix dans cette eſpéce de Gomme : celle que l'on vend d'ordinaire chez les Droguiſtes, & qui reſſemble à la poix de Bourgogne, n'eſt qu'une eſpéce de galipot de nulle valeur ; la vraie Gomme Elemi nous eſt apportée d'Ethiopie en gros morceaux longs enveloppés de feuilles ; elle eſt blanche tirant un peu ſur le verd, plutôt molle que dure, d'une odeur agréable ; au défaut de la Gomme Elemi qui nous vient d'Ethiopie ; on peut employer celle qui nous eſt apportée de la nouvelle Eſpagne, elle eſt au moins auſſi bonne, & elles ſe reſſemblent beaucoup.

3°. Gomme Copal, réſine dure, jaune, & dont l'odeur approche de celle de l'Encens.

4°. Gomme Tacamacha, elle eſt odorante, rougeâtre, entremêlée de veines blanches ; elle découle d'un

arbre qui reſſemble aſſez au Peuplier ; il croît dans les Indes Occidentales & à Madagaſcar.

H.

HYSSOPE, plante aromatique commune dans les Jardins ; on en tire une huile eſſentielle fort odorante ; toute la plante eſt céphalique.

I.

J A. I M.

JASMIN, arbriſſeau rampant, dont la fleur eſt auſſi connue, qu'elle eſt ſuave & aromatique. C'eſt une des productions du regne végétable, que l'on peut employer avec le plus de ſuccès dans nos opérations, mais il faut pour cela un peu d'expérience.

IMPÉRATOIRE ou BENJOIN FRANÇOIS, eſpéce d'Angélique ; elle pouſſe une tige haute de trois, quel-

quefois de quatre pieds ; ses feuilles ressemblent à celles du Panais sauvage; sa graine est odorante, mais l'odeur de sa racine est supérieure, aussi n'y a-t-il qu'elle que l'on doive employer ; elle est singuliérement bonne pour expulser les vents de l'estomach, & pour prévenir la colique ; on peut voir dans les bons Auteurs ses autres propriétés, elles sont en assez grand nombre.

IRIS, on en connoît de deux espéces principales, l'Iris du pays, autrement appellée Glayeul, & l'Iris de Florence ; cette dernière est sans comparaison meilleure que l'autre ; on n'employe que sa racine, encore suppose-t-elle du choix. Pour être bonne il faut qu'elle soit compact, difficile à rompre, plûtôt petite que grosse, mais sur-tout bien odorante.



L.

LADANUM, suc gommeux, le véritable a le parfum exquis; il vient du célébre Mont Ida, dans l'Isle de Candie; ce sont des Caloïers, Moines Grecs, qui employent des soins & des peines infinies pour le ramasser sur les feuilles d'un arbre appellé Cistus-Ledon. On le conserve de trois façons; on met en forme de gâteaux la partie la plus dure & la plus compacte; on réserve dans des phioles la partie liquide, & la partie moyenne en consistence de syrop épais est conservée dans les feuilles de l'arbre: le Ladanum en pain pour être bon doit être noirâtre, résineux, d'une odeur suave quand on le brûle, friable, & facile à amollir sous les doigts; il est astringent.

LAQUE, gomme qui découle de certains arbres grands comme des Noyers, fort communs à Bengale, &

dans quelques autres lieux des Indes Orientales ; ſon odeur eſt très-aromatique quand on la brule ; il ſuffit même pour cela de la piler, ou de la diſſoudre dans un peu d'Eſprit de vin.

LAURIER, arbre aromatique, le bois, la feuille, les bayes, tout en eſt aromatique ; on peut tirer des bayes de Laurier une huile excellente pour les maladies des nerfs, la paralyſie, les convulſions, la colique, & les foibleſſes d'eſtomach.

LENTISQUE. Voyez MASTIC.

LÉVECHE, ache de montagne, elle porte ſa tige haute, tendre, cannellée ; ſes feuilles ſont larges tirant ſur le rouge ; elle eſt toute chargée de graine, longue, forte, noirâtre & aromatique ; ſa racine eſt grêle, blanche, odorante, elle embaume l'haleine quand on la mâche.

LIMON. Voyez CITRON.

LIQUIDAMBAR, huile ou réſine d'une odeur très-aromatique ; elle diſ-

tille d'un fort bel arbre nommé par les Indiens Ococol; cette résine est de deux sortes, la liquide improprement appellée huile, & la séche qui est une vraie résine; la premiere coule naturellement de l'arbre, c'est la meilleure: l'autre se tire par expression, & on la fait sécher ensuite. Il s'en faut bien qu'elle égale la premiere; on ne s'en sert ordinairement que pour parfumer.

LOTIER, c'est le faux baume du Pérou, nommé ainsi parce que l'huile d'olive dans laquelle on a fait infuser les feuilles de cette plante devient très-bonne pour les plaies.

LYS, plante anodyne, elle s'éléve facilement dans les Jardins; sa fleur est blanche, odorante; l'eau qu'on en tire par distillation appaise les maux de gorge, & convient à toutes les inflammations intérieures; on la donne à la dose d'un verre, souvent réitérée dans la pleurésie, dans la néphrétique & dans l'ardeur d'urine.

M.

MACERON. Voyez SMYRNIUM.

MACIS. Voyez n°. X. Part. III. pag. 176.

MARRUBE, plante médiocrement aromatique, c'eſt du blanc dont nous voulons parler, le noir n'eſt preſque point en uſage, cette plante croît à la hauteur d'un pied : elle pouſſe pluſieurs tiges d'une même racine commençant à fleur de terre ; ſes feuilles ſont preſque rondes, rudes, verdâtres & couvertes d'un duvet blanc ; ſes fleurs ſont petites, blanches, placées d'eſpace en eſpace, mais plus ſerrées dans les ſommités, les feuilles & les fleurs de Marrube ſont d'un grand uſage en Pharmacie.

MALABATHRUM, ou FOLIUM INDUM, c'eſt la feuille d'une plante qui croît dans les Indes, comme ſon nom le porte ; cette feuille tient tout

à la fois de celle du Citronnier, & de celle du Laurier royal, un peu moins verte que cette derniere, ayant trois côtes en long ; le Malabathrum eſt médiocrement odorant, il ſent un peu le cloux de Girofle ; il eſt diurétique & ſtomachal.

MARUM, petite plante ligneuſe & très-aromatique ; ſes feuilles ſont d'un vert pâle, pointues, reſſemblant aſſez au fer d'une pique placées en oppoſition l'une vis-à-vis de l'autre ; on préfére le Marum à la Marjolaine, & on a raiſon ; il donne beaucoup plus d'huile eſſentielle que l'autre, & non ſeulement il eſt céphalique, mais encore il eſt ſudorifique, cordial, ſtomachique.

MARJOLAINE, plante très-aromatique, ligneuſe, & quoique fort petite elle ne reſſemble pas mal à un arbre ; elle a ſon tronc, ſes branches & ſes rameaux ; ſa feuille reſſemble aſſez à celle de l'Origan ; il y a deux eſpéces de Marjolaine, la petite ſurnommée gentille ;

gentille, eſt préférable à la grande, elle a plus d'odeur & de vertu que celle-ci; elle eſt céphalique, névretique & carminative.

MASTIC, gomme réſine aromatique qui découle du Lentiſque, arbre très-commun en Egypte & dans l'Iſle de Chio; on trouve des Lentiſques en France, ſur-tout du côté de Toulon, mais il donne rarement du Maſtic, ou s'il en donne, c'eſt en petite quantité; l'odeur de cette réſine eſt fort agréable, & ſes vertus ne ſont pas médiocres. Pour l'avoir bonne il faut la choiſir en petits grains, d'un blanc citronné, pure & bien tranſparente.

MÉLISSE, plante aromatique, d'une odeur forte, pénétrante, & qui a rapport à l'odeur du Citron. Voyez Part. IV. art. IX. pag. 285.

MEUM, racine aromatique d'une plante ombellifere, aſſez ſemblable à l'Aneth, d'où vient qu'on l'appelle *Anethum tortuoſum*. Le haut des racines

eſt entouré de longs filamens en forme de barbe ; ſes racines ſont longues , & pénétrent aſſez avant dans la terre , diviſées pour l'ordinaire en trois ou quatre branches ; elles ſont brunes en dehors & blanches en dedans , d'un goût âcre & piquant, mais d'une odeur pénétrante & aromatique. Elle eſt fort commune dans les Alpes , où les payſans s'en ſervent avec ſuccès contre les ardeurs de la fiévre.

MYRRHE , gomme réſine odorante qui découle d'un grand arbre très-commun en Arabie & en Ethiopie , mais ſur-tout dans le pays des Troglodytes, peuple d'Afrique d'où nous vient la meilleure Myrrhe. La liquide eſt préférable à la ſéche , mais elle eſt extrêmement rare. La ſéche plus commune, pour être bonne , doit être verdâtre, tirant ſur le rouge , graſſe , odorante, nette , tranſparente ; celle qui eſt fort peſante & couleur de poix ne vaut rien.

MYRTHE, petit arbrisseau dont les feuilles, les fleurs, les bayes & le bois sont aromatiques, mais sur-tout la fleur; elle est blanche, & quand on peut en avoir une certaine quantité, on en tire par la distillation une eau de senteur admirable. Le Myrthe est de deux espéces; le grand est assez commun dans les provinces méridionales de la France; ailleurs il est plus rare. On cultive le petit par préférence, sans doute à cause de la forme agréable dont il est susceptible.

O.

Œ I. O R.

ŒILLET. Voyez Part. III. art. II. page 187.

ORANGE, nous en avons souvent parlé; il me reste encore deux mots à dire au sujet de la fleur de cet arbre. L'usage est que dans l'emploi qu'on en fait, on ne prend que la feuille de la

fleur précifément, & qu'on rejette les étamines, le pécule & le piftille. J'ai obfervé qu'à la vérité les étamines & le pécule n'étoient point d'un ufage délicat ; mais le piftille, & fur-tout le ftygma, c'eft-à-dire le petit bouton qui eft au haut, eft peut-être ce qu'il y a de plus aromatique dans la fleur ; il eft communément chargé d'une efpéce de réfine qui eft adhérente quand on la touche, c'eft l'huile effentielle, très-aromatique & d'une odeur admirable : je confeille donc de le mêler toujours à la feuille de la fleur, après avoir rejetté les étamines & le pécule.

ORVALE, plante odorante commune par-tout, fa feuille & fa fleur infufé dans le vin ou la bierre, leur donne un goût mufcat fort agréable, mais alors il faut ufer fobrement de la Liqueur, parce qu'elle porte plus promptement à la tête ; en employant cette plante avec difcernement, elle peut faire un très-bon effet dans les compofitions de toute efpéce.

P.

PONCIRE, espéce de Citron. Voyez CITRON.

POIRE, POMME, PESCHE, PRUNES, &c. tous ces fruits sont fort connus ; comme il y en a de plusieurs espéces différentes, il faut choisir celles qui ont le plus de parfum. Voyez ce que nous en avons dit Part. III. article XIV. pag. 220, 221 & suiv. & art. V. page 194.

POIVRE, épice, peu ou point du tout aromatique, mais à cause de sa saveur piquante, on pourroit la faire entrer dans quelques compositions qui se trouveroient trop fades ; le poivre est de plusieurs espéces, qui toutes ont à peu près les mêmes propriétés.

POIVRE DE LA JAMAIQUE, petite graine très-odorante, qui sent tout à la fois la Muscade, la Cannelle, & le Girofle. Les Anglois en font un

grand usage, il n'y a pas cent ans qu'elle est connue en France ; on l'appelle mal à propos graine de Girofle, c'est plûtôt la graine du bois d'Inde appellé Amomi par les Hollandois.

PU ou PHU, grande Valérienne, plante dont la racine est fort aromatique, on la cultive aisément dans tous les Jardins ; ses feuilles sont découpées comme celles de la Scabieuse, mais plus douces & plus lisses ; sa tige est rougeâtre, creuse, & tendre, elle s'éleve jusqu'à la hauteur de deux pieds ; ses fleurs tirent du blanc au rouge ; les racines qui peuvent seules nous servir à cause de leur odeur, sont blanches, de la grosseur d'un bon doigt, & se terminent en plusieurs filamens.

R.

R O.

ROSE. Voyez Part. IV. art. II. pag. 353.

ROUCOU, plante avec laquelle on fait une pâte qui ſent fortement l'Iris & la Violette ; on nous l'apporte de l'Iſle de Cayenne, où on ſçait le mieux la préparer ; on écraſe la graine rouge qui ſe trouve dans le fruit de la plante ; on jette cette graine écraſée dans l'eau chaude, qu'on remue juſqu'à ce qu'elle ſe ſoit chargée de toute la teinture qu'elle peut prendre; on la laiſſe repoſer juſqu'à ce qu'elle ait fait ſon dépôt ; on verſe l'eau par inclination, & on prend ce dépôt pour en former des petits pains qui ſervent aux teintures, aſſez ſemblables à ces pains que l'on prépare en Europe avec la graine du Tourneſol ; auſſi le Roucou peut-il nous ſervir de même pour teindre certaines Liqueurs en rouge.

S.

S. A.

SAFFRAN, plante bulbeuſe, qui au

commencement de l'automne porte une fleur couleur de gris-de-lin, dont les étamines font couleur de flamme ; le bon Saffran doit être pliant, difficile à broyer, quelquefois entremêlé de filets blancs ; celui qui eft rouge-brun, & d'une odeur médiocre, ne vaut rien. Voyez Part. III. art. XII. page 215.

SANTAL, bois odorant ; l'arbre qui le produit croît dans les Indes ; il eft de la grandeur des Noyers ; fes feuilles font extrêmement vertes, & reffemblent à celles du Lentifque. Il y a trois fortes de bois de Santal, & leur différence fe remarque à leur couleur ; fçavoir le blanc, le rouge, & le citrin ; ce dernier eft fans contredit le meilleur, parce que fon odeur eft fenfiblement plus douce & plus agréable que celle des deux autres ; le bois de Santal eft cordial & rafraîchiffant.

SARIETTE, petite plante fort aromatique, & qui reffemble affez au Thym ; elle eft de deux fortes, la

domeſtique & la ſauvage, toutes deux odorantes, & toutes deux fort communes & fort connues.

SASAFFRAS, bois odorant, produit par un fort grand arbre, dont les feuilles reſſemblent à celles du Figuier; il eſt commun dans la Floride, aſſez rare en Europe, par conſéquent cher; c'eſt pour cela qu'on a coutume de le contrefaire; le vrai Saſaffras doit être ſolide, jaune, ſon écorce couleur de cendre, & très-déliée; ſon odeur approche de celle du Fenouil, ainſi que ſa ſaveur, qui doit être âcre & aromatique.

SAUGE, plante aromatique, on en diſtingue de pluſieurs ſortes; toutes fort communes & fort connues, ainſi que leurs propriétés, qui ſont à peu près les mêmes; je conſeillerois cependant de préférer toujours la petite eſpéce à la grande. Les Chinois eſtiment beaucoup la Sauge; ils donnent ſix ou ſept fois plus de Thée dans l'échange

qu'ils en font avec les Hollandois.

SCHŒNANTE, jonc aromatique, ou plûtôt c'est une espéce de Chien-dent qui vient en abondance dans l'Arabie, aux environs du Mont-Liban; autrefois il étoit assez rare en Europe, alors on n'employoit que la tige, mais depuis qu'il est devenu très-commun, on n'en employe que la fleur; il faut la choisir nouvelle, en forme d'épic comme la Lavande, de couleur rousse, & de saveur piquante; & sur-tout d'une odeur douce & très-aromatique.

SERPOLET, Plante aromatique extrêmement connue; celui qu'on cultive dans les Jardins, est plus grand, plus odorant, & plus succulent que le sauvage, qui croît en abondance par tout.

SMYRNIUM, ou MACERON, ou GROS PERSIL DE MACÉDOINE, plante dont toutes les parties sont odorantes, & très-semblables à l'Ache; leurs propriétés ne sont guères différen-

tes non plus, étant toutes deux carminatives.

SPICA-NARDI, ou NARD INDIQUE, plante aromatique qui croît dans les Indes; sa racine est petite, menue, fort odorante, partagée en plusieurs brins qui ont la figure d'épic, & la seule chose qu'on employe de toute la plante. Le véritable Nard des Indes doit avoir les épics longs, de couleur jaunâtre, tirant sur le pourpre; les poils de l'épic doivent être larges & odorans, la saveur un peu amere; comme le Nard Indique est extrêmement rare, on lui substitue le Nard Celtique, petite plante qui vient en plusieurs endroits des Alpes, du Tyrol, & de la Carinthie; elle ne ressemble point du tout au Nard Indique pour la forme, mais le parfum de sa racine a beaucoup de rapport avec lui.

STŒCHAS, plante dont les fleurs en épics sont fort aromatiques; elle n'est point rare, parce qu'elle vient

ſans culture ſur les collines arides de la France méridionale ; elle croît auſſi ſans beaucoup de peine dans tous les Jardins ; on peut en tirer une huile eſſentielle auſſi bonne que celle de la Lavande, & qui ſert aux mêmes uſages.

STYRAX ou STORAX, gomme réſine qui diſtille d'un arbre qui porte le même nom ; il y a trois ſortes de Storax, le Calamite, le rouge, & le liquide ; ces deux derniers ſont aſſez peu odorants ; je ne ferois pas trop d'avis qu'on s'en ſervît ; je penſe différemment du Storax Calamite, ainſi nommé parce qu'on l'apportoit autrefois dans des cannes ; on le choiſira en larmes, blanches en dedans, & un peu rouſſes en dehors ; d'une odeur agréable & pénétrante ; cette gomme eſt céphalique.

SUREAU, arbre fort connu ; ſes fleurs ſont odorantes ; le fruit pourroit ſervir aux teintures, mais alors elles ſont ſujettes à changer de couleur en vieilliſſant.

T.

THYM, petite plante ligneufe, tige, feuilles, fleurs, branches, tout eft aromatique.

THYMIAMA, écorce d'arbre qu'on nous apporte des grandes Indes; on dit que c'eft le *Thus Judæorum*.

TUBÉREUSE, qui auroit abondamment de cette fleur pourroit fe flatter d'être en état de faire quelque chofe de bien exquis, tant en liqueur qu'en eau de fenteur; mais comme elle ne vient bien que fur couche, on en trouve rarement affez pour en pouvoir tirer partie : dans le cas qu'on put s'en procurer fuffifamment, il faudroit la travailler à peu près comme la fleur d'Orange.

V.

V A.

VANILLE, c'eft la gouffe d'une plante femblable à nos Haricots; elle

croît dans le Pérou ; les naturels du pays la nomment Tilxochite, & la gouſſe Mecaxochitl ; on trouve à Paris une autre ſorte de Vanille plus longue que celle du Pérou, mais elle n'eſt ni ſi odorante, ni ſi bonne, auſſi coûte-t-elle moins ; elle nous eſt apportée des Iſles de l'Amérique.

VIOLETTE, l'odeur de cette petite fleur plaît univerſellement, c'eſt dommage qu'il ſoit difficile d'en tirer parti, au moins pour les Liqueurs ; elle a cela de commun avec la fleur du Jaſmin, toutes deux ſont extrêmement odorantes, mais leur parfum apparemment trop volatil, s'évapore & s'échappe dans les manipulations par leſquelles on eſt obligé de les faire paſſer ; un peu d'exercice cependant apprendra comment il faut ſe conduire pour ne pas perdre tout-à-fait ſes peines.

X.

XYLO-ALOES. Voyez Bois odo-rans.

XYLO-BALSAMUM. *Ibid.*

Y.

YEBLE, plante qui reſſemble en tout au Sureau, excepté qu'elle eſt beaucoup plus petite; leurs feuilles, fleurs, fruits, propriétés, vertus, ſont à peu près les mêmes.

Z.

ZÉDOAIRE, racine qu'on nous apporte de l'Iſle de Céylan; elle a quelque rapport avec le Gingembre, & peut ſervir dans les mêmes cas; elle eſt longue, pleine d'un ſuc âcre, volatile & huileux; on en trouve une autre preſque ronde, appellée Zerumbeth; je croirois aſſez que c'eſt le haut de la

même racine, coupée tranſverſalement.

Pour faire un bon uſage des plantes, racines, bois, écorces, gommes, &c. aromatiques dont nous avons parlé dans ce Catalogue, il feroit à ſouhaiter que chaque Artiſte pût s'en former une petite collection, il s'inſtruiroit plus par leur ſimple inſpection, que par les deſcriptions les mieux faites, toujours inſuffiſantes dans la pratique ; de-là vient que j'ai paſſé légérement ſur chaque article de ce petit Dictionnaire. Je n'ai point eu deſſein d'approfondir la matiere, je n'ai voulu que l'effleurer, & tout au plus qu'indiquer par une notice ſuccincte les ſubſtances qui peuvent faire partie de l'objet qui nous occupe ; c'eſt en travaillant avec ſagacité, tantôt ſur un aromate, tantôt ſur un autre, que l'Artiſte apprendra à connoître leur nature, & l'accord qu'il peut y avoir entre eux, & qu'il pourra par ce moyen ſe mettre en état
de

de tenter des combinaiſons nouvelles & ſçavantes, il n'y a que l'expérience, & l'expérience ſouvent répétée, qui puiſſe donner ce talent.

Nous avons dit dans pluſieurs endroits de quelle maniere il falloit s'y prendre pour travailler les plantes, les feuilles & les racines, nous n'en parlerons plus, ce ſeroit ſe répéter ſans néceſſité; les Quinteſſences des bois odorans, & des écorces, ſe tirent comme nous avons dit que ſe tiroit l'huile eſſentielle de Cannelle, par infuſion, voyez page 303. Pour les réſines & les gommes, il faut ſuivre la pratique que nous avons enſeignée pour diſſoudre l'ambre gris.



VOCABULAIRE

ou Explications des mots & des termes qui ne ſont point d'un uſage familier.

ACOUSTIQUE, ſe dit du nerf qui va s'inférer dans l'oreille ; on donne un ſens plus étendu à ce terme, en l'appliquant à tout ce qui a rapport au ſon & à l'ouye.

ACIDE, une des ſept ſaveurs primitives. Voyez SEL.

ALEMBIC, voyez ſa deſcription exacte, page 33.

ALEXITERE, ce mot ſe dit des remédes propres à être employés dans les maladies peſtilentielles.

ALKALI. Voyez SEL.

ALKOOL, mot Arabe qui ſignifie réduire quelque choſe en poudre impalpable.

ALKOOLISÉ, ſe dit de l'Eſprit de vin

rendu si subtil par plusieurs distillations, qu'il ne peut pas l'être davantage.

AMYGDALES, terme d'Anatomie, par lequel on désigne deux petites glandes qui ont la figure d'amandes, placées aux deux côtés de la gorge.

ANALYSE, examen détaillé d'une chose que l'on ne connoissoit qu'en gros ; il se fait en considérant cette chose partie par partie, pour en connoître la nature avec plus de précision.

ANALOGIE, rapport, convenance entre deux ou plusieurs choses.

ANODIN, terme de Médecine qu'on applique aux remédes propres à calmer les douleurs aigues.

APÉRITIF, se dit des remédes propres à lever les obstructions, en expulsant les matieres glaireuses par la voye des urines.

ASSOUPISSANT, on appelle de ce nom les remédes propres à provoquer le sommeil.

ASTRINGENT, on entend par ce mot

les remédes convenables pour arrêter le ſang, & les évacuations exceſſives, en reſſerrant les vaiſſeaux.

ATMOSPHÉRE, c'eſt la partie inférieure de l'air la plus peſante, parce qu'elle eſt la plus chargée de vapeurs; elle environne tout le globe; c'eſt dans ce ſens que les Phyſiciens diſent que chaque corps a ſon athmoſphere, parce que chaque corps eſt environné d'un tourbillon de matiere inſenſible.

ATRABILAIRE, tempérament où la mélancolie, ou bile noire, domine avec excès.

BAIN, méthode pour ménager l'action du feu; voyez dans le cours de l'ouvrage toutes les ſortes de Bains qu'on peut employer.

BAYE, du mot Latin *Bacca*, terme de Botanique, pour ſignifier un fruit charnu, ferme, & qui renferme des noyaux ou des pepins.

BÉCHIQUE, ſe dit des remédes propres à appaiſer la toux, en procurant

l'évacuation des matieres pituiteuſes, épaiſſes & groſſiéres.

BULBEUX, terme de Botanique dont on ſe ſert pour déſigner une racine ronde, ou oblongue, compoſée de pluſieurs peaux les unes ſur les autres, comme l'oignon.

CACOCHYME, ſe dit d'un tempérament plein d'humeurs malignes, il ſe dit auſſi en ſens figuré d'un eſprit quinteux, fantaſque, bouru.

CAPUT MORTUUM, expreſſion chymique pour ſignifier ce qui reſte dans la ſéparation que l'on fait des principes qui entrent dans la compoſition d'un corps ; c'eſt à proprement parler la terre élémentaire.

CARMINATIF, on appelle ainſi les remédes propres à diſſoudre les matieres viſqueuſes & gluantes, dans leſquelles les particules d'air ſe trouvent embarraſſées.

CAUSTIQUE, ſe dit de tout ce qui eſt corroſif, & qui fait le même effet que le feu.

CÉPHALIQUE, remédes propres aux maladies du cerveau.

COHOBER, terme de Chymie qui signifie répéter la diſtillation, en reverſant la Liqueur déja diſtillée dans la Cucurbite ſans la vuider.

CORDIALE, ſe dit des ſubſtances qui ont la propriété de rétablir le cœur malade, & de le fortifier dans ſes foibleſſes.

CRÉPIDATION, terme phyſique pour ſignifier le bruit que forme un air renfermé, quand il s'échappe avec violence.

CRETACÉ, ſubſtance qui contient beaucoup de Craye, ou qui a quelque rapport avec cette ſorte de terre.

CRISTALLISATION, terme de Chymie, pour déſigner ce qui arrive aux ſels fondus, lorſqu'ils reprennent leur forme ſenſible & naturelle.

DÉPHLEGMER, ſéparer le phlegme d'avec les autres principes Chymiques.

DIGESTION, opération Chymique

par laquelle on cherche à diviser & à développer toutes les parties d'un corps, soit par la fermentation, soit au moyen de quelque Liqueur pénétrante que les Chymistes nomment Menstrue.

DIURÉTIQUES, remédes qui provoquent l'urine.

EAU RÉGALE, préparation Chymique pour dissoudre l'or, différente de l'eau forte, qui n'a de vertu que pour dissoudre l'argent & les autres métaux.

ÉMÉTIQUE, on appelle de ce nom tout ce qui peut provoquer le vomissement.

EMPYREME, goût de feu fort désagréable; nous avons expliqué ce mot dans le corps de l'ouvrage.

ÉTAMINE, on appelle ainsi en terme de Botanique les petits filamens placés au milieu du calice des fleurs, & qui ont leur sommet chargé d'une poussiére très-fine; c'est selon quelques Naturalistes la partie mâle.

FERMENTATION, mouvement inteſtin cauſé par l'action & la réaction des particules de nature différente renfermées dans un corps mixte ; voyez dans le corps de l'Ouvrage ce que nous en avons dit, pag. 246.

FILTRE, tiſſu ſerré qui retient ce qu'il y a de plus épais dans un liquide, & laiſſe échapper ce qu'il y a de plus fluide.

FLATUEUX, on nomme ainſi tout corps qui renferme dans ſes pores une grande quantité d'air.

FULMINATION, bruit violent, qui part avec force, quelquefois avec feu, occaſionné par l'irruption ou ſéparation bruſque des particules les plus actives, trop reſſerrées dans quelque lieu.

GALENIQUE, préparation de Pharmacie; ce terme s'employe pour déſigner la méthode oppoſée à celle des Chymiſtes.

GASTRIQUES, (Sucs) ils aident à

la digestion, & servent à préparer le chyle; la salive est un suc Gastrique.

GLUTINEUX, du mot latin *Gluten*, *Glue*, voyez VISQUEUX.

HUMIDE RADICALE, les Alchymistes ont employé les premiers ce mot pour signifier le Mercure philosophique séparé de tout ce qui lui est étranger; depuis on s'est servi du même mot pour désigner ce que l'on croit le principe de la vie, & la cause de sa durée.

HYDROMETRE, petit instrument propre à mesurer la pesanteur de l'eau; on l'appelle aussi pese-liqueur.

HYSTERIQUE, terme de Médecine; on donne cette épithéte aux médicamens que l'on juge convenables aux évacuations périodiques.

LAPIDIFIQUE, suc: il faut selon quelques Naturalistes rapporter l'origine des pierres proprement dites à ce suc; c'est comme un germe qui dévore & convertit en sa substance ce qu'il rencontre d'analogue avec lui.

LYMPHE, terme d'Anatomie ; il se prend pour tout ce qui eſt aqueux dans le corps des animaux.

MACÉRATION. Voyez DIGESTION.

MAMMELONS NERVEUX, extrémités des nerfs épanouis en forme de tête de champignon ; c'eſt par leur moyen que commencent toutes les ſenſations ; on les appelle houppes nerveuſes quand il s'agit du tact ; papilles nerveuſes, quand il s'agit du goût ; glandes nerveuſes quand il s'agit de l'odorat, &c.

MUCUS, ſéroſité qui tombe du cerveau pour ſe rendre dans l'eſtomach ; c'eſt un des ſucs gaſtriques ; quand cette ſéroſité eſt en trop grande abondance elle s'écoule par le nez ; c'eſt la morve.

MÉSENTERE, terme anatomique pour déſigner un corps membraneux, d'une figure circulaire, très-chargé de graiſſe, & plein de veines, d'artéres & nerfs ; tous les boyaux ſont attachés à ſa circonférence ; par ce moyen ils ſont tenus en reſpect, ne peuvent point

se déranger, & sont plus à portée de filtrer le chyle dans les veines lactées.

NARCOTIQUE, on appelle ainsi les substances tant végétables que minérales, capables de ralentir le mouvement des esprits animaux; par cette raison tous les narcotiques sont assoupissans: il faut bien prendre garde à leur dose.

NÉPHRÉTIQUE, maladie causée par quelque pierre ou gravier qui se trouve dans les reins; la colique dite néphrétique en est la suite; on appelle aussi de ce nom les remédes propres à calmer cette douleur.

NÉVRITIQUE, reméde qu'on employe quand le genre nerveux est attaqué.

ŒSOPHAGE, conduit par où passent les alimens pour se rendre dans l'estomach.

PAPILLES NERVEUSES. Voyez MAMMELONS.

PARTIES NOBLES, terme d'Anato-

mie par lequel on désigne les organes absolument nécessaires à la vie, comme le cœur, le cerveau, l'estomach, &c.

PÉRISTALTIQUE, on nomme ainsi le mouvement propre aux intestins; par ce mouvement ils sont tous comprimés de haut en bas, ce qui facilite le passage du chyle dans les veines du mésentere, & l'expulsion des excrémens par les voyes ordinaires.

PHARMACIE, l'art de préparer les médicamens propres à la guérison des maladies.

PHYSIOLOGIE, science qui a pour objet les fonctions, les mouvemens, les facultés, en un mot tout ce qui regarde le corps humain précisément.

PISTILLE, partie de la fleur placée au centre du calice, & pour l'ordinaire entourée des étamines.

PYLORE, orifice inférieur de l'estomach; c'est le commencement des boyaux.

RARÉFACTION, terme de Physique qui signifie l'état d'un corps beaucoup plus étendu qu'il n'étoit auparavant, sans qu'on se soit apperçu qu'il y soit entré aucune nouvelle matiere. L'ascension du thermométre est un effet de la raréfaction.

SÉDIMENT, ce mot se dit des parties les plus pesantes d'une chose que l'on a jetté dans une liqueur après l'avoir réduit en poudre ou autrement, & que l'on trouve précipitée au fond du vase après quelque temps de repos.

SEL, un des trois premiers principes qui forment les corps mixtes, selon les Chymistes; ils ont coutume de distinguer plusieurs sortes de sels.

SEL FOSSILE, ainsi nommé parce qu'il se trouve dans la terre comme les minéraux.

SEL GEMME, c'est le même que le précédent, mais on l'appelle gemme du mot latin *gemma*, pierre précieuse à cause de sa transparence.

SEL MARIN, c'eſt celui qu'on tire de l'eau de mer ; ces trois ſels ne diffé- rent point entre eux de nature & de propriétés.

SEL ACIDE, ſes particules ſont roi- des, pointues, & par cette raiſon il pénétre aiſément les autres ſels.

SEL ALKALI, l'oppoſé du précédent; ſes particules ſont poreuſes, il donne aiſément priſe ſur lui.

SEL NEUTRE, il participe de la na- ture de l'acide & de l'alkali, & paroît tantôt ſous la forme de l'un, tantôt ſous la forme de l'autre.

SEL ESSENTIEL, SEL VOLATILE, SEL FIXE, on nomme ainſi trois ſortes de ſels qu'on retire des végétaux ; le premier par criſtalliſation, le ſecond par diſtillation, & le troiſiéme par lixi- viation & évaporation.

SOLIDES, on appelle ainſi les parties du corps qui ont quelque conſiſtence, non ſeulement les os, mais encore les muſcles, fibres, nerfs, & juſqu'au tiſſu

des veines & des artéres ; le ſang, la bile, la lymphe ſont appellées fluides, & quand il ſe trouve une juſte proportion entre les uns & les autres, c'eſt-à-dire, que les ſolides n'agiſſent pas trop ſur les fluides, ni les fluides ſur les ſolides ; il réſulte de cette diſpoſition un accord nommé équilibre, dans lequel conſiſte la ſanté parfaite.

SPÉCIFIQUE, ce qui eſt propre à chaque individu & qu'on ne peut attribuer à un autre, ainſi la peſanteur ſpécifique de l'air, c'eſt-à-dire, qui eſt propre à l'air, n'eſt point la peſanteur ſpécifique de l'eau.

STOMACHIQUE, terme de Médecine qu'on donne aux remédes propres à ſoulager l'eſtomach,

STIGMA, terme de Botanie ; c'eſt le petit bouton ou extrémité ſupérieure du piſtile placé au centre des fleurs.

STIPTIQUE, ſe dit des drogues & des remédes qui ont la vertu de reſſerrer. Voyez ASTRINGENT.

SUDORIFIQUE, médicamens propres à exciter une abondante tranſpiration.

TORREFIER, opération Chymique par laquelle on deſſéche fortement une graine, une racine, un fruit, &c. juſqu'à ce que la choſe devienne friable.

TRITURATION, c'eſt l'action par laquelle on broye & on réduit en très-petites parties des ſubſtances molles, dures, compactes, de quelque conſiſtance qu'elles puiſſent être.

VILLEUX, ſe dit de tout ce qui eſt couvert de petits filamens en forme de poils; tunique villeuſe, c'eſt celle qui tapiſſe tout l'intérieur de l'eſtomach.

VISQUEUX, corps dont les parties ſont tellement adhérentes les unes aux autres, qu'on ne peut les ſéparer que difficilement; elles laiſſent toujours après elles un long fil; la glue eſt un corps très-viſqueux.

VOLCAN, c'eſt le nom qu'on donne aux montagnes qui vomiſſent du feu.

FIN.

TABLE

TABLE
DES ARTICLES.

SECONDE PARTIE.

PRINCIPES PARTICULIERS.

TROISIE'ME PARTIE.

DES RATAFIATS OU INFUSIONS SIMPLES.

QUATRIE'ME PARTIE.

DES ODEURS.

APPROBATION.

J'AI lû par ordre de Monseigneur le Chancelier un Manuscrit intitulé : *La Chymie du Goût & de l'Odorat.* L'antiquité a présenté l'Harmonie universelle de l'Univers ; les Expériences de M. Newton, les réfléxions de M. de Mairan l'ont démontrée dans les couleurs & les sons ; l'Auteur de cet Ouvrage l'établit dans les Odeurs & les Saveurs ; quelqu'autre Génie heureux nous apprendra que nos autres plaisirs s'éxécutent & se sentent aussi harmoniquement ; en attendant, je pense que la *Chymie du Goût & de l'Odorat* peut s'imprimer. Ce treize Octobre mil sept cent cinquante-quatre.

Signé, GUETTARD.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, PAR LA GRACE DE DIEU, Roi de France & de Navarre : A nos amés & féaux Conseillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand-Conseil, Prevôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Justiciers qu'il appartiendra : SALUT. Notre amé PIERRE-GILLES LE MERCIER, Imprimeur-Libraire à Paris, ancien Consul & ancien Adjoint de sa Communauté, Nous a fait exposer qu'il desireroit imprimer & donner au Public un Ouvrage intitulé *Chymie du Goût & de l'Odorat*, s'il nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Permission pour ce nécessaires : A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis & permettons par ces Présentes, d'imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui semblera, & de le vendre, faire vendre, & débiter par tout notre Royaume, pendant le temps de trois années consécutives, à compter du jour de la date des Présentes. Faisons défenses à tous Imprimeurs-Libraires, & autres personnes, de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance ; à la charge que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles ; que l'impression dudit Ouvrage sera faite dans notre Royaume & non ailleurs, en bon papier & beaux caractères, conformément à la feuille imprimée attachée pour modéle sous le contre-scel des Présentes, que l'Impétrant se conformera en tout aux Réglemens de la Librairie ; & notamment à celui du 10 Avril 1725, qu'avant de l'exposer en vente, le Manuscrit qui aura servi de Copie à l'impression dudit Ouvrage, sera remis dans le même état où l'Ap-

probation y aura été donnée ès mains de notre très-cher & féal Chevalier Chancelier de France, le Sieur DE LAMOIGNON, & qu'il en sera ensuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliothéque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans celle de notredit très-cher & féal Chevalier Chancelier de France, le Sieur DE LAMOIGNON, & un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier, Garde des Sceaux de France, le Sieur DE MACHAULT, Commandeur de nos Ordres; le tout à peine de nullité des Présentes. Du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposant & ses ayans causes pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement, Voulons qu'à la Copie des Présentes qui sera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, foi soit ajoutée comme à l'original. Commandons au premier notre Huissier ou Sergent sur ce requis de faire pour l'éxécution d'icelles, tous actes requis & nécessaires, sans demander autre permission; & nonobstant clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires. CAR tel est notre plaisir. DONNE' à Versailles le vingt-cinquiéme jour du mois de Novembre, l'an de grace mil sept cent cinquante-quatre, & de notre Regne le quatantiéme. Par le Roy en son Conseil.

Signé, SAINSON.

Registré sur le Registre XIII. de la Chambre Royale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N°. 443. fol. 343. conformément aux anciens Réglemens, confirmés par celui du 28 Février 1723. A Paris le 29 Novembre 1754.


Signé, DIDOT, *Syndic.*